

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE:	14552	TIPO PRODOTTO:	PASTA	 
Nome:	PASTA PISTACCHIO 100% CALIFORNIA			
PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO				
DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Semilavorato in pasta di pistacchio per la preparazione di gelato artigianale e per la pasticceria			
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	80/120g prodotto + 1Kg base bianca			
CONDIZIONI DI UTILIZZO	Manipolare il prodotto con strumenti puliti ed asciutti. Richiudere la confezione dopo ogni prelievo pulendo eventuali residui di prodotto sull'esterno. Conservare lontano da fonti di calore, non esporre alla luce diretta del sole.			
INGREDIENTI e ALLERGENI (Secondo Reg. (UE) 1169/2011)	pasta di PISTACCHI California 99,8%, colorante (E141). PUÒ CONTENERE: SOIA, LATTE, UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, ARACHIDI, SEMI DI SESAMO.			
COLORE DEL PRODOTTO	Verde. Il colore del prodotto può variare a seconda della stagione di raccolta.			
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)		
		per 100 g di prodotto		
Solubilità	Buona a freddo in latte	ENERGIA kJ	2.470	
		ENERGIA kcal	596	
		GRASSI g	48,00	
		DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g	5,70	
		CARBOIDRATI g	7,60	
		DI CUI ZUCCHERI g	5,70	
		PROTEINE g	29,00	
		SALE g	0,00	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
CARICA BATTERICA TOTALE	< 30.000 ufc/g			
MUFFE	< 500 ufc/g			
LIEVITI	< 500 ufc/g			
ENTEROBATTERI	< 200 ufc/g			
STAPHILOCOCCUS AUREUS	< 100 ufc/g			
SALMONELLA	Assente in 25 g			
Il prodotto risulta conforme al regolamento CE 1831/2003 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari				
Tipo di confezione	Secchiello da 4Kg; 2 per cartone			
Conservabilità	18 mesi in confezione originale ed integra			
Peso del campione	100 g			

22191455200