

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE	18196	TIPO PRODOTTO	PASTA	
NOME	PASTA RICOTTA			
PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO				
DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Semilavorato in pasta per la preparazione di gelato artigianale e per la pasticceria			
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	100g prodotto + 1Kg base bianca			
CONDIZIONI DI UTILIZZO	<p>Manipolare il prodotto con strumenti puliti ed asciutti.</p> <p>Richiudere la confezione dopo ogni prelievo pulendo eventuali residui di prodotto sull'esterno</p> <p>Conservare lontano da fonti di calore, non esporre alla luce diretta del sole</p>			
INGREDIENTI e ALLERGENI (Secondo Reg. (UE) 1169/2011)	<p>Zucchero, sciroppo di glucosio, ricotta di latte bovino (20%) (siero di latte, sale, correttore di acidità: acido lattico), acqua, amido modificato, sale, aromi, acidificanti: acido lattico, acido citrico, colorante: biossido di titanio, antiossidante: acido ascorbico, conservante: sorbato di potassio</p> <p><u>Può contenere tracce di soia, uova, mandorle, nocciole, noci e pistacchi.</u></p>			
COLORE DEL PRODOTTO	Bianco			
CARATTERISTICHE FISICHE	CHIMICO	INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi)		
			Per 100 g di prodotto	Per 100 g di gelato:
UMIDITA'	Max 31 %	ENERGIA	KJ 1164,9	
GRASSI	2,2 %		kcal 278,4	
CENERI	Max 1,5 %	GRASSI	g 2,2	
SOLUBILITA'	Buona in latte a freddo	di cui acidi grassi saturi	g 0	
pH	3,6 ± 0,2	CARBOIDRATI	g 62,3	
		di cui zuccheri	g 46,9	
		PROTEINE	g 1,8	
		SALE	g 1,5	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
CARICA BATTERICA TOTALE	< 10000 ufc/g			
MUFFE	< 100 ufc/g			
LIEVITI	< 100 ufc/g			
ENTEROBATTERI	< 100 ufc/g			
STAPHILOCOCCUS AUREUS	< 20 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 Mec3 da Kg 5; 2 per cartone			
CONSERVABILITA'	24 mesi in confezione originale e integra			
PESO DEL CAMPIONE	200g			

040600