



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE:	14689	TIPO PRODOTTO:	PASTA	 
Nome:	PASTA PISTACCHIO 100% SELECTION MEC3			

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	80/120 g prodotto + 1 kg 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. PUÒ CONTENERE: SOIA, LATTE, UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, ARACHIDI, SEMI DI SESAMO.
COLORE DEL PRODOTTO	Marroncino scuro

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)	
		per 100 g di prodotto	
Solubilità	Buona a freddo in latte.	ENERGIA kJ	2.501
		ENERGIA kcal	605
		GRASSI g	51,00
		DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g	12,00
		CARBOIDRATI g	6,90
		DI CUI ZUCCHERI g	4,60
		PROTEINE g	25,00
		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 4 kg; 2 per cartone.
Conservabilità	18 mesi in confezione originale ed integra
Peso del campione	100 g

22091468901