



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

<b>CODICE</b>	<b>14586</b>	<b>TIPO PRODOTTO</b>	<b>VARIEGATO</b>		
<b>NOME</b>	<b>QUELLA PISTACCHIO</b>				
<b>PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO</b>					
<b>DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO</b>	Crema spalmabile al pistacchio da degustarsi tal quale e da utilizzarsi in pasticceria, gelateria e dolceria in genere.				
<b>DOSAGGIO PER L'IMPIEGO</b>	A piacere				
<b>CONSIGLI</b>	Per un corretto utilizzo del prodotto, si consiglia di vuotare l'intera lattina nella vaschetta del gelato e porla in vetrina a -15°C. Dopo circa 3 ore il prodotto avrà raggiunto una consistenza ideale. Per una più rapida preparazione, si consiglia di mettere la vaschetta nell'abbattitore a -40°C per circa 20/25 minuti e poi riportarla in vetrina a -15° C.				
<b>CONDIZIONI DI UTILIZZO</b>	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				
<b>INGREDIENTI e ALLERGENI (Secondo Reg. (UE) 1169/2011)</b>	Oli vegetali (girasole, palma), zucchero, pasta di <b>pistacchio</b> (20%), sciroppo di glucosio, siero di <b>latte</b> in polvere, <b>latte</b> magro in polvere, maltodestrine, burro di cacao, emulsionante: lecitina di <b>soia</b> , coloranti: E141.  <u>Può contenere uova, mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, arachidi e semi di sesamo.</u>				
<b>COLORE DEL PRODOTTO</b>	Verde				
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO</b>	<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi)</b>				
			<b>Per 100 g di prodotto</b>	<b>Per 100 g di gelato:</b>	
<b>UMIDITA'</b>	1 %	<b>ENERGIA</b>	<b>KJ</b> 2495	0,0	
<b>GRASSI</b>	43,0 %		<b>kcal</b> 600	0,0	
<b>CENERI</b>	1,5 %	<b>GRASSI</b>	<b>g</b> 43,0	0,0	
		<b>di cui acidi grassi saturi</b>	<b>g</b> 7,6	0,0	
		<b>CARBOIDRATI</b>	<b>g</b> 45,0	0,0	
		<b>di cui zuccheri</b>	<b>g</b> 35,0	0,0	
		<b>PROTEINE</b>	<b>g</b> 7,2	0,00	
		<b>SALE</b>	<b>g</b> 1,04	0,00	
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>					
<b>CARICA BATTERICA TOTALE</b>	< 5000 ufc/g				
<b>MUFFE</b>	< 100 ufc/g				
<b>LIEVITI</b>	< 100 ufc/g				
<b>ENTEROBATTERI</b>	< 100 ufc/g				
<b>STAPHILOCOCCUS AUREUS</b>	< 20 ufc/g				
<b>SALMONELLA</b>	Assente in 25 g				
<b>Il prodotto risulta conforme al regolamento CE 1881/2006 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari</b>					
<b>TIPO DI CONFEZIONE</b>	Lattina in banda stagnata da 6 kg; 2 per cartone				
<b>CONSERVABILITA'</b>	24 mesi in confezione originale e integra				
<b>PESO DEL CAMPIONE</b>	/				

276700