

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE:	14039	TIPO PRODOTTO:	PASTA	 
Nome:	PASTA VANIGLIA BOURBON			
PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO				
DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Semilavorato in pasta al gusto di vaniglia per la preparazione di gelato artigianale e per la pasticceria			
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	25g 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)	zucchero, sciroppo di glucosio, acqua, aromi, sale, baccelli di vaniglia macinati, addensanti (agar-agar, pectina), aroma naturale, colorante (estratto di paprica), estratto di vaniglia Bourbon del Madagascar 0,1%. PUÒ CONTENERE: SOIA, LATTE, UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI.			
COLORE DEL PRODOTTO	Giallo opaco			
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)		
		per 100 g di prodotto		
PH	4,7 +/- 0,5	ENERGIA kJ	1.187	
Solubilità	Buona a freddo in latte	ENERGIA kcal	279	
		GRASSI g	0,00	
		DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g	0,00	
		CARBOIDRATI g	68,00	
		DI CUI ZUCCHERI g	53,00	
		PROTEINE g	0,00	
		SALE g	1,90	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
CARICA BATTERICA TOTALE	< 5.000 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 1881/2006 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari				
Tipo di confezione	Secchiello da 4,5kg, 2 per cartone			
Conservabilità	36 mesi in confezioni originale integra			
Peso del campione	100 g			

35481403900