

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

<b>CODICE:</b>	<b>14987</b>	<b>TIPO PRODOTTO:</b>	<b>PASTA</b>	
<b>Nome:</b>	<b>PASTA KEFIR</b>			

### PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

<b>DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO</b>	Semilavorato in pasta al gusto di Kefir per la preparazione di gelato artigianale e per la pasticceria.
<b>DOSAGGIO PER L'IMPIEGO</b>	60g prodotto + 1Kg base bianca
<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>	sciropo di glucosio, zucchero, acqua, KEFIR fresco 10,0%, acidificanti (acido citrico, acido lattico), amido modificato, aroma naturale, addensante (solfato di calcio). PUÒ CONTENERE: SOIA, UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI.
<b>COLORE DEL PRODOTTO</b>	Trasparente

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)
	per 100 g di prodotto
	<b>ENERGIA kJ</b> 1.099
	<b>ENERGIA kcal</b> 259
	<b>GRASSI g</b> 0,30
	<b>DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g</b> 0,20
	<b>CARBOIDRATI g</b> 58,00
	<b>DI CUI ZUCCHERI g</b> 41,00
	<b>PROTEINE g</b> 0,00
	<b>SALE g</b> 0,03

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<b>CARICA BATTERICA TOTALE</b>	< 5.000 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

**Il prodotto risulta conforme al regolamento CE 1831/2003 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari**

<b>Tipo di confezione</b>	Secchielli da 5 kg; 2 per cartone
<b>Conservabilità</b>	18 mesi in confezione originale ed integra. Conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto.

26221498700