

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

<b>CODICE:</b>	<b>15547</b>	<b>TIPO PRODOTTO:</b>	<b>PASTA</b>	 
<b>Nome:</b>	<b>PESTO PISTACHIO SALTY SELECTION</b>			

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

<b>DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO</b>	Semilavorato in pasta di pistacchio per la preparazione di gelato artigianale e per la pasticceria.
<b>DOSAGGIO PER L'IMPIEGO</b>	100 g prodotto + 1 kg 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>	pasta di PISTACCHIO 97%, sale marino .  PUÒ CONTENERE: MANDORLE.
<b>COLORE DEL PRODOTTO</b>	Marrone scuro

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)
	per 100 g di prodotto
	<b>ENERGIA kJ</b> 2.538
	<b>ENERGIA kcal</b> 614
	<b>GRASSI g</b> 52,00
	<b>DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g</b> 6,10
	<b>CARBOIDRATI g</b> 6,90
	<b>DI CUI ZUCCHERI g</b> 4,60
	<b>PROTEINE g</b> 25,00
	<b>SALE g</b> 3,00

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<b>CARICA BATTERICA TOTALE</b>	< 20.000 ufc/g
<b>MUFFE</b>	< 500 ufc/g
<b>LIEVITI</b>	< 500 ufc/g
<b>ENTEROBATTERI</b>	< 200 ufc/g
<b>STAPHILOCOCCUS AUREUS</b>	< 20 ufc/g
<b>SALMONELLA</b>	Assente in 25 g

**Il prodotto risulta conforme al regolamento (UE) 2023/915 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari**

<b>Tipo di confezione</b>	Secchiello da 3 Kg
<b>Conservabilità</b>	24 mesi in confezione originale integra

25431554700