

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

| | | | | |
|----------------|-------------------------|-----------------------|--------------|---|
| CODICE: | 18707 | TIPO PRODOTTO: | PASTA |  |
| Nome: | PASTA LIMONCELLO | | | |

PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

| | |
|--|--|
| DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO | Semilavorato in pasta con liquore limoncello per la preparazione di gelato artigianale e per la pasticceria |
| DOSAGGIO PER L'IMPIEGO | 60 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) | zucchero, sciroppo di glucosio, acqua, aroma naturale di limone, liquore limoncello 27% vol.(1,0%), amido modificato, acidificante (acido citrico), addensanti (agar-agar, pectina), colorante (curcumina). PUÒ CONTENERE: SOIA, LATTE, UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI. |
| COLORE DEL PRODOTTO | Giallo |

| CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE | VALORI NUTRIZIONALI (valori medi) |
|---------------------------------|--|
| | per 100 g di prodotto |
| | ENERGIA kJ 1.228 |
| | ENERGIA kcal 289 |
| | GRASSI g 0,00 |
| | DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g 0,00 |
| | CARBOIDRATI g 69,00 |
| | DI CUI ZUCCHERI g 56,00 |
| | PROTEINE g 0,00 |
| | SALE g 0,03 |

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 (UE) 2023/915 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari

| | |
|---------------------------|---|
| Tipo di confezione | Secchiello da 3 kg; 2 per cartone |
| Conservabilità | 24 mesi in confezione originale integra |

23331870700