

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE:	15095	TIPO PRODOTTO:	PASTA	
Nome:	PASTA CREMA PASTICCERA			

PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Semilavorato in pasta per la preparazione di gelato artigianale e per la pasticceria, al gusto di crema pasticcera.
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	100 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, tuorlo d'UOVO pastorizzato, sciroppo di glucosio, LATTE condensato zuccherato, acqua, destrosio, aromi, sale, colorante (caroten), acidificante (acido citrico), addensanti (agar-agar, pectina), baccelli di vaniglia macinati, estratto di vaniglia Bourbon del Madagascar. PUÒ CONTENERE: SOIA, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI.
COLORE DEL PRODOTTO	Giallo/arancione

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)
	per 100 g di prodotto
	ENERGIA kJ 1.097
	ENERGIA kcal 260
	GRASSI g 6,00
	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g 2,20
	CARBOIDRATI g 46,00
	DI CUI ZUCCHERI g 39,00
	PROTEINE g 3,80
	SALE g 0,65

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 4,5 kg, 2 per cartone
Conservabilità	24 mesi in confezione originale integra

22141509500