

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE: 18733

TIPO PRODOTTO: PASTA

Nome:

PASTA NOCCIOLA ITALIANA 100%



PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Pasta di nocciola origine Italia per la preparazi one di gelato artigianale e per la pasticceria
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	80-130 g prodotto + 1 Kg miscela
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)	pasta di NOCCIOLA. PUÒ CONTENERE: MANDORLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, PISTACCHI.
COLORE DEL PRODOTTO	Marrone scuro

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)
	per 100 g di prodotto
	ENERGIA kJ 2.840
	ENERGIA kcal 689
	GRASSI g 65,00
	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g 5,50
	CARBOIDRATI g 6,00
	DI CUI ZUCCHERI g 4,00
	PROTEINE g 15,00
	SALE g 0,00

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	Secchi da 5Kg; due per cartone
Conservabilità	24 mesi in confezione originale integra

33941873300