

Optima Spa con unico socio Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento di Cone Investments Uk Ltd.

Via Gaggio, 72 - 47832 S. Clemente (RN) Italy C.F. e P.IVA 01622060406

Tel. +39 0541 859411 Fax +39 0541 859412 email: mec3@mec3.it www.mec3.com



ITS AND IDEAS FOR ITALIAN GELATO AND PASTRY MAKING • ROHSTOFFE FÜR ITALIENISCHES SPEISEEIS UND KONDITOREI • PRODUITS POUR GLACE ARTISANALE

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE: 18733 **TIPO PRODOTTO: PASTA**

PASTA NOCCIOLA ITALIANA 100% Nome:





PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

DENOMINAZIONE Pasta di nocciola origine Italia per la preparazi one di gelato artigianale e per la

DELL'ALIMENTO 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



