

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

CODICE:	15111	TIPO PRODOTTO:	PASTA	
Nome:	BAKLAVA PASTE			

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 burro chiarificato e caramellizzato.
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	60 - 80 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 caramellato, olio vegetale (girasole), maltodestrine, BURRO chiarificato, siero di LATTE in polvere, zucchero, aromi, emulsionante (lecitina di SOIA). PUÒ CONTENERE: UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, PISTACCHI, ARACHIDI, SEMI DI SESAMO.
COLORE DEL PRODOTTO	Caramello bruno

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)
	per 100 g di prodotto
	ENERGIA kJ 2.417
	ENERGIA kcal 580
	GRASSI g 39,00
	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g 14,00
	CARBOIDRATI g 56,00
	DI CUI ZUCCHERI g 38,00
	PROTEINE g 0,80
	SALE g 0,31

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

31041511100