

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

CODICE:	18758	TIPO PRODOTTO:	PASTA	
Nome:	PASTA CREMA CHOCOGOLD			

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 cioccolato biondo.
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	80-100 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)	oli e grassi vegetali (girasole, palma), zucchero caramellato, zucchero, siero di LATTE in polvere, aromi, LATTOSIO, burro di cacao, LATTE magro in polvere, emulsionante (lecitina di SOIA), proteine del LATTE, colorante (caroteni). PUÒ CONTENERE: UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, PISTACCHI, ARACHIDI, SEMI DI SESAMO.
COLORE DEL PRODOTTO	Caramello

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)
	per 100 g di prodotto
	ENERGIA kJ 2.438
	ENERGIA kcal 585
	GRASSI g 40,00
	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g 7,40
	CARBOIDRATI g 54,00
	DI CUI ZUCCHERI g 53,00
	PROTEINE g 0,80
	SALE g 0,26

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	Latta da 6 kg
Conservabilità	24 mesi in confezione originale integra

18851875800