

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE	14065	TIPO PRODOTTO	PASTA
NOME	PASTA CUORE DI PANNA		
			
PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO			
DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Semilavorato in pasta al gusto di panna per la preparazione di gelato artigianale e per la pasticceria.		
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	30/50g prodotto + 1kg 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)	Sciroppo di glucosio, acqua, zucchero, latte condensato zuccherato, aromi, amido modificato, sale, estratto naturale di vaniglia, addensanti: carragenine, colorante: biossido di titanio. <u>Può contenere tracce di soia, uova, mandorle, nocciole, noci, pistacchi, arachidi e semi di sesamo.</u>		
COLORE DEL PRODOTTO	Bianco avorio.		
CARATTERISTICHE FISICHE	CHIMICO	INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi)	
UMIDITA'	max 30 %	ENERGIA	Per 100 g di prodotto
GRASSI	0,6 %		Per 100 g di gelato:
CENERI	max 2 %	KJ	1158,3
SOLUBILITA'	buona a freddo in acqua o latte	kcal	276,9
pH	5,7 +/- 0,2	g	0,6
		di cui acidi grassi saturi	0,3
		CARBOIDRATI	67,1
		di cui zuccheri	42,3
		PROTEINE	0,6
		SALE	1,52
			0,00
			0,00
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE			
CARICA BATTERICA TOTALE	< 5000 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 CE 1831/2003 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari			
TIPO DI CONFEZIONE	Secchiello da 4,5 kg; 2 per cartone.		
CONSERVABILITA'	24 mesi in confezione originale e integra		
PESO DEL CAMPIONE	200 g		

363400