

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE	18080 A	TIPO PRODOTTO	PASTA			
NOME	PASTA LAMPONE					
PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO						
DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Semilavorato in pasta al gusto di lampone per la preparazione di gelato artigianale e per la pasticceria					
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	100 g prodotto + 1 L acqua + 300 g zucchero + 50 g Supergelmix oppure 65 g prodotto + 1 Kg Base frutta Si consiglia di aggiungere 3/5 g di Softin.					
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, sciroppo di glucosio, lamponi congelati (15%), acqua, acidificanti: acido citrico, acido malico, coloranti: antociani, caramello (E150c), aromi, addensante: pectina. <u>Può contenere soia, latte, uova, mandorle, nocciole, noci e pistacchi.</u>					
COLORE DEL PRODOTTO	Rosso cupo					
CARATTERISTICHE FISICHE	CHIMICO	INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi)				
			Per 100 g di prodotto		Per 100 g di gelato:	
UMIDITA'	max 30 %	ENERGIA	KJ	1152,6	0	0
GRASSI	0,1 %		kcal	270,9	0	0
CENERI	0,6 %	GRASSI	g	0,1	0	0
SOLUBILITA'	buona a freddo in acqua	di cui acidi grassi saturi	g	0	0	0
pH	1,8+/-0,2	CARBOIDRATI	g	63	0	0
		di cui zuccheri	g	53	0	0
		PROTEINE	g	0	0	0
		SALE	g	0,08	0	0
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 1831/2006 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari						
TIPO DI CONFEZIONE	Secchiello da 3 kg ; 2 per cartone					
CONSERVABILITA'	36 mesi in confezione originale e integra					
PESO DEL CAMPIONE	200 g					

234700



Questa scheda tecnica mantiene la sua validità fino a quando corrisponde all'elenco degli ingredienti stampato sulle confezioni; le formulazioni dei prodotti, nel tempo, possono variare per la continua attenzione dell'azienda a ottenere dei miglioramenti. La corrispondenza tra questa scheda e gli ingredienti in etichetta compete al cliente utilizzatore dei prodotti stessi.

