

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE	18171 A	TIPO PRODOTTO	PASTA	
NOME	PASTA MANDARINO			

PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Semilavorato in pasta al gusto di mandarino per la preparazione di gelato artigianale e per la pasticceria
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	100g prodotto + 1L acqua + 300g zucchero + 50g Supergelmix oppure 65g prodotto + 1Kg Base frutta Si consiglia di aggiungere 3/5g 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, acqua, acidificante: acido citrico, succo di mandarino in polvere (maltodestrine, succo concentrato di mandarino (0,7%)(sul totale del semilavorato), aroma naturale), amido modificato, coloranti: curcumina, estratto di paprica, aromi, addensanti: agar-agar, pectina. <u>Può contenere soia, latte, uova, mandorle, nocciole, noci e pistacchi.</u>
COLORE DEL PRODOTTO	Arancio intenso

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi)				
		Per 100 g di prodotto		Per 100 g di gelato:	
UMIDITA' Max 28 %	ENERGIA	KJ	1156	0	0
GRASSI 0 %		kcal	272	0	0
CENERI Max 0,1 %	GRASSI	g	0	0	0
SOLUBILITA' buona a freddo in acqua	di cui acidi grassi saturi	g	0	0	0
pH 1,7 ± 0,2	CARBOIDRATI	g	68	0	0
	di cui zuccheri	g	54	0	0
	PROTEINE	g	0	0	0
	SALE	g	0,02	0	0

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA BATTERICA TOTALE	< 5000 ufc/g
MUFFE	< 10 ufc/g
LIEVITI	< 10 ufc/g
ENTEROBATTERI	< 10 ufc/g
STAPHILOCOCCUS AUREUS	< 20 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25 g

Il prodotto risulta conforme al regolamento CE 1881/2006 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari

TIPO DI CONFEZIONE	secchiello da 3 kg ; 2 per cartone
CONSERVABILITA'	24 mesi in confezione originale e integra
PESO DEL CAMPIONE	200g

152700



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.

