

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE	14471	TIPO PRODOTTO	PASTA				
NOME	PASTA MACARON BOULEVARD						
PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO							
DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Semilavorato in pasta al gusto di mandorla dolce per la preparazione di gelato artigianale e per la pasticceria						
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	100g prodotto + 1Kg base bianca. Preparazione a freddo						
CONDIZIONI DI UTILIZZO	<p>Manipolare il prodotto con strumenti puliti ed asciutti.</p> <p>Richiudere la confezione dopo ogni prelievo pulendo eventuali residui di prodotto sull'esterno</p> <p>Conservare lontano da fonti di calore, non esporre alla luce diretta del sole</p>						
INGREDIENTI e ALLERGENI (Secondo Reg. (UE) 1169/2011)	<p>Pasta di mandorle (70%), grassi vegetali (palma), zucchero, siero di latte in polvere, aromi, emulsionante: lecitina di soia, sale</p> <p><u>Può contenere tracce di uova, nocciole, noci, pistacchi, arachidi e semi di sesamo.</u></p>						
COLORE DEL PRODOTTO	Marrone chiaro						
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi)					
			Per 100 g di prodotto	Per 100 g di gelato:			
UMIDITA'	Max 4 %	ENERGIA	KJ	2616,5	0	0	0
GRASSI	54,8 %		kcal	625,4	0	0	0
CENERI	Max 2 %	GRASSI	g	54,8	0	0	0
SOLUBILITA'	Buona in latte a freddo	di cui acidi grassi saturi	g	11,7	0	0	0
		CARBOIDRATI	g	13,1	0	0	0
		di cui zuccheri	g	11,0	0	0	0
		PROTEINE	g	15,8	0	0	0
		SALE	g	0,2	0	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						
<i>Il prodotto risulta conforme al regolamento CE 1881/2006 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari</i>							
TIPO DI CONFEZIONE	Secchiello da 4kg, 2 per cartone						
CONSERVABILITA'	24 mesi in confezione originale e integra						
PESO DEL CAMPIONE	180g						

148500