

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE	18047 A	TIPO PRODOTTO	PASTA
NOME	PASTA FRAGOLA		
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		
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	100g prodotto + 1L acqua + 300g zucchero + 50g Supergelmix oppure 65g + 1Kg 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, fragole congelate(20%), sciroppo di glucosio, acidificante: acido citrico, acqua, succo concentrato di fragola(2,8%), semi di fragola, coloranti: antociani, curcumina, aromi, addensanti: pectina, gomma di tara. <u>Può contenere soia, latte, uova, mandorle, nocciole, noci e pistacchi.</u>		
COLORE DEL PRODOTTO	Rosso		
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi)	
UMIDITA'	30 max %	ENERGIA	Per 100 g di prodotto
GRASSI	0,1 %		Per 100 g di gelato:
CENERI	0,5 max %	KJ	1098
SOLUBILITA'	Buona a freddo in acqua o latte	kcal	262,4
pH	1,9 ± 0,5	GRASSI	g 0,1
		di cui acidi grassi saturi	g 0
		CARBOIDRATI	g 59,1
		di cui zuccheri	g 49,7
		PROTEINE	g 0,2
		SALE	g 0,06
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		
SALMONELLE	Assenti 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'	36 mesi in confezione originale ed integra		
PESO DEL CAMPIONE	200 g		



Optima srl con unico socio
Via Goggio, 72 - 47832 S. Clemente (RN) Italy
Piva 01 622 060 406

Tel. +39 0541 850411 - Fax +39 0541 850412
email: mec3@mec3.it - www.mec3.com



INGREDIENTI E IDEE PER IL GELATO E LA PASTICCERIA • PRODUCT FOR ITALIAN GELATO AND PASTRY MAKING • ROHSTOFFE FÜR ITALIENISCHES SPEISEEIS UND KONDITOREI • PRODUITS POUR GLACE ARTISANALE ET PATISSERIE



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.

