

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE:	14229	TIPO PRODOTTO:	PASTA	
Nome:	PASTA VANIGLIA MADAGASCAR			
PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO				
DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Semilavorato in pasta al gusto di vaniglia per la preparazione di gelato artigianale e per la pasticceria			
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	20-30g prodotto + 1Kg base bianca			
CONDIZIONI DI UTILIZZO	<p>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.</p>			
INGREDIENTI e ALLERGENI (Secondo Reg. (UE) 1169/2011)	<p>sciropo di glucosio, zucchero, LATTE condensato zuccherato, acqua, aroma naturale, sale, baccelli di vaniglia macinati, addensanti (agar-agar, pectina), colorante (caroteni), estratto di vaniglia Bourbon del Madagascar 0,1%.</p> <p>PUÒ CONTENERE: SOIA, UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI.</p>			
COLORE DEL PRODOTTO	Giallo			
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)		
		per 100 g di prodotto		
PH	5,6 +/- 0,5	ENERGIA kJ	1.177	
Solubilità	buona a freddo	ENERGIA kcal	278	
		GRASSI g	2,00	
		DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g	1,30	
		CARBOIDRATI g	61,00	
		DI CUI ZUCCHERI g	50,00	
		PROTEINE g	1,70	
		SALE g	0,96	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
CARICA BATTERICA TOTALE	< 5.000 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 1881/2006 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari				
Tipo di confezione	Secchielli da 4,5Kg; 2 per cartone			
Conservabilità	24 mesi in confezione originale integra			
Peso del campione	100 g			

35381422900