

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

CODICE:	14552	TIPO PRODOTTO:	PASTA	 
Nome:	PASTA PISTACCHIO 100% CALIFORNIA			

PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Semilavorato in pasta di pistacchio per la preparazione di gelato artigianale e per la pasticceria
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	80/120g prodotto + 1Kg base bianca
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)	pasta di PISTACCHI California 99,8%, colorante (E141). PUÒ CONTENERE: MANDORLE.
COLORE DEL PRODOTTO	Verde. Il colore del prodotto può variare a seconda della stagione di raccolta.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)	
		per 100 g di prodotto	
Solubilità	Buona a freddo in latte	ENERGIA kJ	2.470
		ENERGIA kcal	596
		GRASSI g	48,00
		DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g	5,70
		CARBOIDRATI g	7,60
		DI CUI ZUCCHERI g	5,70
		PROTEINE g	29,00
		SALE g	0,00

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA BATTERICA TOTALE	< 20.000 ufc/g
MUFFE	< 500 ufc/g
LIEVITI	< 500 ufc/g
ENTEROBATTERI	< 200 ufc/g
STAPHILOCOCCUS AUREUS	< 20 ufc/g
SALMONELLA	Assente in 25 g

Il prodotto risulta conforme al regolamento (UE) 2023/915 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari

Tipo di confezione	Secchiello da 4Kg; 2 per cartone
Conservabilità	24 mesi in confezione originale ed integra
Peso del campione	100 g

14531455200