

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

**CODICE:** 12092271 **TIPO PRODOTTO:** PASTA  
**Nome:** PASTA GIANDUIA DELLA TRADIZIONE



### PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

**DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO** Semilavorato in pasta al gusto di gianduia per la preparazione di gelato artigianale e per la pasticceria

**DOSAGGIO PER L'IMPIEGO** 100 g prodotto + 1 kg 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 NOCCIOLE, cacao in polvere, cacao magro in polvere, zucchero, emulsionante (lecitina di SOIA), estratto di vaniglia.  
PUÒ CONTENERE: LATTE, UOVO, MANDORLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, PISTACCHI, ARACHIDI, SEMI DI SESAMO.

**COLORE DEL PRODOTTO** Marrone scuro

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)	
	per 100 g di prodotto	
ENERGIA kJ		2.382
ENERGIA kcal		576
GRASSI g		48,00
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g		4,90
CARBOIDRATI g		15,00
DI CUI ZUCCHERI g		12,00
PROTEINE g		15,00
SALE g		0,02

### 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 (UE) 2023/915 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari**

**Tipo di confezione** Secchiello da 5,5 kg; 2 per cartone  
**Conservabilità** 24 mesi in confezione originale integra

05231209227100