

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE: 14019	TIPO PRODOTTO: PASTA	
NOME:	PASTA CARAMEL	

PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Semilavorato in pasta al gusto di caramello per la preparazione di gelato artigianale e per la pasticceria
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	40g 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)	Caramello 50,0%(sciropo di glucosio, caramello (zucchero, acqua), acqua), sciropo di glucosio, aroma naturale, aromi, acqua, zucchero, addensante (agar-agar). <u>Può contenere soia, latte, uovo, mandorle, nocciole, noci e pistacchi.</u>
COLORE DEL PRODOTTO	Marrone scuro

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)	
	Per 100 g di prodotto	
PH 3,0 +/- 0,5	ENERGIA KJ	1.023
Solubilità buona a freddo in latte	ENERGIA Kcal	241
	GRASSI g	0,00
	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g	0,00
	CARBOIDRATI g	60,00
	DI CUI ZUCCHERI g	53,00
	PROTEINE g	0,00
	SALE g	0,00

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	secchiello da 4,5Kg, 2 per cartone
Conservabilità	36 mesi in confezioni originale integra
Peso del campione	200 g

13681401900