


SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE	14357 A	TIPO PRODOTTO	PASTA	
NOME	PASTA SPECULOOS CONCENTRATA			
PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO				
DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Semilavorato in pasta al gusto di biscotto speziato per la preparazione di gelato artigianale e per la pasticceria			
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	60g 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)	Zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, latte condensato zuccherato, aromi, aroma naturale, sale, colorante: caramello (E150c), amido modificato <u>Può contenere tracce di soia, uova, mandorle, nocciole, noci e pistacchi.</u>			
COLORE DEL PRODOTTO	Marrone			
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi)		
			Per 100 g di prodotto	Per 100 g di gelato:
UMIDITA'	max 34 %	ENERGIA	KJ 1082,6	0 0 0
GRASSI	1,4 %		kcal 258,7	0 0 0
CENERI	max 3,5 %	GRASSI	g 1,4	0 0 0
SOLUBILITA'	Buona in latte a freddo	di cui acidi grassi saturi	g 0,7	0 0 0
pH	5,4 +/- 0,2	CARBOIDRATI	g 60,3	0 0 0
		di cui zuccheri	g 48,3	0 0 0
		PROTEINE	g 1,3	0 0 0
		SALE	g 3,0	0 0 0
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			
SALMONELLA	Assente in 25 g			
<i>Il prodotto risulta conforme al regolamento CE 1881/2006 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari</i>				
TIPO DI CONFEZIONE	Secchiello da 5 Kg; 2 per cartone.			
CONSERVABILITA'	36 mesi in confezione originale e integra			
PESO DEL CAMPIONE	180g			

146600



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.

