

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

<b>CODICE:</b>	<b>14452B</b>	<b>TIPO PRODOTTO:</b>	<b>PASTA</b>	
<b>Nome:</b>	<b>PASTA PISTACCHIO 100% SICILIA PREMIUM</b>			

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

<b>DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO</b>	Semilavorato in pasta di pistacchio per la preparazione di gelato artigianale e per la pasticceria.
<b>DOSAGGIO PER L'IMPIEGO</b>	80/120g prodotto + 1kg base bianca.
<b>CONDIZIONI DI UTILIZZO</b>	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.
<b>INGREDIENTI e ALLERGENI (Secondo Reg. (UE) 1169/2011)</b>	pasta di PISTACCHI Sicilia.  PUÒ CONTENERE: MANDORLE, NOCCIOLE.
<b>COLORE DEL PRODOTTO</b>	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	
<b>Solubilità</b>	buona a freddo in latte	<b>ENERGIA kJ</b>	2.604
		<b>ENERGIA kcal</b>	630
		<b>GRASSI g</b>	56,00
		<b>DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g</b>	5,60
		<b>CARBOIDRATI g</b>	8,10
		<b>DI CUI ZUCCHERI g</b>	4,50
		<b>PROTEINE g</b>	18,00
		<b>SALE g</b>	0,03

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<b>CARICA BATTERICA TOTALE</b>	< 20.000 ufc/g
<b>MUFFE</b>	< 500 ufc/g
<b>LIEVITI</b>	< 500 ufc/g
<b>ENTEROBATTERI</b>	< 500 ufc/g
<b>STAPHILOCOCCUS AUREUS</b>	< 10 ufc/g
<b>SALMONELLA</b>	Assente in 25 g

**Il prodotto risulta conforme al regolamento CE 1881/2006 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari**

<b>Tipo di confezione</b>	Secchiello da 2,5 kg; 2 per cartone
<b>Conservabilità</b>	24 mesi in confezione originale integra
<b>Peso del campione</b>	100 g

299214452B00