


SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE	18056 A	TIPO PRODOTTO	PASTA	
NOME	PASTA BANANA			
PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO				
DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO	Semilavorato in pasta per la preparazione di gelato artigianale e per la pasticceria			
DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	100g prodotto + 1L latte + 280g zucchero + 50g Supergelmix oppure 65g prodotto + 1Kg Base frutta/latte Si consiglia di aggiungere 3/5 g di Softin.			
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, sciroppo di glucosio, acqua, polpa di banana (10%), succo concentrato di banana (10%), aromi, aroma naturale di banana, addensante: pectina, acidificante: acido citrico, aroma naturale <u>Può contenere soia, latte, uova, mandorle, nocciole, noci e pistacchi.</u>			
COLORE DEL PRODOTTO	Giallo			
CARATTERISTICHE FISICHE	CHIMICO	INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi)		
UMIDITA'	max 30 %		Per 100 g di prodotto	Per 100 g di gelato:
GRASSI	/ %	ENERGIA	KJ 1150,2	0,0
CENERI	0,5 %		kcal 270,3	0,0
	buona a freddo in	GRASSI	g /	0,0
SOLUBILITA'	acqua eccetto i pezzi di frutta	di cui acidi grassi saturi	g /	0,0
pH	4,3 +/- 0,5	CARBOIDRATI	g 62,9	0,0
		di cui zuccheri	g 58,2	0,0
		PROTEINE	g 0,2	0,00
		SALE	g 0,01	0,00
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			
Il prodotto risulta conforme al regolamento CE 1881/2006 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari				
TIPO DI CONFEZIONE	Secchiello da 3 kg; 2 per cartone			
CONSERVABILITA'	30 mesi in confezione originale e integra			
PESO DEL CAMPIONE	200 g			

354600



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.

