

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

<b>CODICE:</b>	<b>14220</b>	<b>TIPO PRODOTTO:</b>	<b>PASTA</b>	
<b>Nome:</b>	<b>MISTER NICO PASTA</b>			

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

<b>DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO</b>	Semilavorato in pasta per la pasticceria e per la preparazione del gelato artigianale MISTER NICO da variegare con MISTER NICO VARIEGATO.
<b>DOSAGGIO PER L'IMPIEGO</b>	100 g prodotto + 1 kg 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 ARACHIDI, grasso vegetale (palma), sale.  PUÒ CONTENERE: SOIA, LATTE, UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, PISTACCHI, SEMI DI SESAMO.
<b>COLORE DEL PRODOTTO</b>	Marrone arachide

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)	
		per 100 g di prodotto	
<b>Solubilità</b>	Buona a caldo o a freddo, meglio se con agitazione.	<b>ENERGIA kJ</b>	2.560
		<b>ENERGIA kcal</b>	618
		<b>GRASSI g</b>	51,00
		<b>DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g</b>	9,80
		<b>CARBOIDRATI g</b>	8,50
		<b>DI CUI ZUCCHERI g</b>	5,40
		<b>PROTEINE g</b>	28,00
		<b>SALE g</b>	1,70

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

<b>CARICA BATTERICA TOTALE</b>	< 5.000 ufc/g
<b>MUFFE</b>	< 500 ufc/g
<b>LIEVITI</b>	< 500 ufc/g
<b>ENTEROBATTERI</b>	< 100 ufc/g
<b>STAPHILOCOCCUS AUREUS</b>	< 20 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 4 kg; 2 per cartone.
<b>Conservabilità</b>	18 mesi in confezione originale ed integra
<b>Peso del campione</b>	200 g

13131422000