

Optima Spa con unico socio

Società soggetta all'attività di direzione e coordinamento di Cone Investments Uk Ltd.

Via Gaggio, 72 - 47832 S. Clemente (RN) Italy C.F. e P.IVA 01622060406

Tel. +39 0541 859411 Fax +39 0541 859412 email: mec3@mec3.it www.mec3.com



INGREDIENTI E IDEE PER IL GELATO E LA PASTICCERIA • INGRED ITS AND IDEAS FOR ITALIAN GELATO AND PASTRY MAKING • ROHSTOFFE FÜR ITALIENISCHES SPEISEEIS UND KONDITOREI • PRODUITS POUR GLACE ARTISANALE

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

TIPO PRODOTTO: CODICE: 14229

PASTA VANIGLIA MADAGASCAR Nome:



PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

DENOMINAZIONE Semilavorato in pasta al gusto di vaniglia per la preparazione di gelato

DELL'ALIMENTO artigianale e per la pasticceria

DOSAGGIO PER L'IMPIEGO 20-30g 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) sciroppo di glucosio, zucchero, LATTE condensato zuccherato, acqua, aroma naturale, sale, baccelli di vaniglia macinati, addensanti (agar-agar, pectina), colorante (caroteni), estratto di vaniglia Bourbon del Madagascar 0,1%.

PUÒ CONTENERE: SOIA, UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI,

PISTACCHI.

Giallo

COLORE DEL PRODOTTO

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		VALORI NUTRIZIO (valori medi)	NALI
		per 100 g di prodotto	
PH	5,6 +/- 0,5	ENERGIA kJ	1.177
Solubilità	buona a freddo	ENERGIA kcal	278
		GRASSI g	2,00
		DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g	1,30
		CARBOIDRATI g	61,00
		DI CUI ZUCCHERI g	50,00
		PROTEINE g	1,70
		SALE g	0,96

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHI	Ε
---------------------------------	---

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 Secchielli da 4,5Kg; 2 per cartone Conservabilità 24 mesi in confezione originale integra

Peso del campione 100 g

35381422900



