

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE: 14035A

TIPO PRODOTTO: PASTA

NOME:

PASTA MENTA



PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO

DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO Semilavorato in pasta al gusto di menta per la preparazione di gelato artigianale e per la pasticceria

DOSAGGIO PER L'IMPIEGO 50 g prodotto + 1 kg di 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, acqua, aroma naturale, amido modificato, aroma naturale di menta, colorante (blu brillante FCF).

Può contenere soia, latte, uovo, mandorle, nocciole, noci e pistacchi.

COLORE DEL PRODOTTO Verde

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)	
		Per 100 g di prodotto	
PH	5,8 +/- 0,2	ENERGIA KJ	1.190
Solubilità	Buona a freddo in latte o acqua	ENERGIA Kcal	280
		GRASSI g	0,00
		DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g	0,00
		CARBOIDRATI g	70,00
		DI CUI ZUCCHERI g	43,00
		PROTEINE g	0,00
		SALE g	0,03

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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 Secchiello da 3 kg; 2 per cartone

Conservabilità 36 mesi in confezioni originale integra

Peso del campione 200 g

14181403500