

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

CODICE:	18098A	TIPO PRODOTTO:	PASTA
Nome:	PASTA ANGIURIA		
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 acqua + 300g zucchero + 50g supergelmix oppure 65g prodotto + 1kg base frutta. 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)	sciroppo di glucosio, zucchero, acqua, succo concentrato di anguria 6,0%, acidificante (acido malico), aromi, coloranti (antociani, norbissina di annatto, caroteni), addensante (pectina). PUÒ CONTENERE: SOIA, LATTE, UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI.		
COLORE DEL PRODOTTO	Rosso Scuro		
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)	
		per 100 g di prodotto	
pH	2,9 +/- 0,5	ENERGIA kJ	1.140
Solubilità	buona a freddo in acqua	ENERGIA kcal	268
		GRASSI g	0,00
		DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g	0,00
		CARBOIDRATI g	67,00
		DI CUI ZUCCHERI g	52,00
		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	24 mesi in confezione originale integra		
Peso del campione	200 g		



19001809800

