

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE:	14015B	TIPO PRODOTTO:	PASTA	
Nome:	PASTA MALAGA			

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	80 g prodotto + 1 Kg 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)	uva sultanina, zucchero, vino Marsala (ANIDRIDE SOLFOROSA), sciroppo di glucosio, acqua, aromi (UOVO, ANIDRIDE SOLFOROSA), aroma naturale, addensante (agar-agar). PUÒ CONTENERE: SOIA, LATTE, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI.
COLORE DEL PRODOTTO	Giallo bruno

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)	
		per 100 g di prodotto	
pH	4 +/- 0,2	ENERGIA kJ	1.155
Solubilità	buona a freddo in latte eccetto l'uva sultanina	ENERGIA kcal	272
		GRASSI g	0,00
		DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g	0,00
		CARBOIDRATI g	62,00
		DI CUI ZUCCHERI g	57,00
		PROTEINE g	0,90
		SALE g	0,05

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA BATTERICA TOTALE	< 50.000 ufc/g
MUFFE	< 1.000 ufc/g
LIEVITI	< 1.000 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 5 kg; N° 2 per cartone
Conservabilità	36 mesi in confezioni originale integra
Peso del campione	200 g

04501401501