

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE	18067 A	TIPO PRODOTTO	PASTA				
NOME	PASTA PESCA						
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	100 g prodotto + 1 L acqua + 300 g zucchero + 50 g Supergelmix oppure 65 g prodotto + 1 Kg 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)	Zucchero, sciroppo di glucosio, pesche congelate (17%), acqua, acidificante: acido citrico, succo concentrato di pesca (2,5%), aromi, addensante: pectina, aromi naturali, colorante: estratto di paprica Può contenere soia, latte, uova, mandorle, nocciole, noci e pistacchi.						
COLORE DEL PRODOTTO	Arancione						
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi)					
			Per 100 g di prodotto	Per 100 g di gelato:			
UMIDITA'	Max 30 %	ENERGIA	KJ	1125,6	0	0	0
GRASSI	0 %		kcal	269,0	0	0	0
CENERI	Max 0,3 %	GRASSI	g	0,0	0	0	0
SOLUBILITA'	buona a freddo in acqua	di cui acidi grassi saturi	g	0,0	0	0	0
pH	2 +/- 0,2	CARBOIDRATI	g	64,6	0	0	0
		di cui zuccheri	g	55,9	0	0	0
		PROTEINE	g	0,6	0	0	0
		SALE	g	0,0	0	0	0
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE							
CARICA BATTERICA TOTALE	< 5000 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						
CONSERVABILITA'	24 mesi in confezione originale e integra						
PESO DEL CAMPIONE	200g						



Questa scheda tecnica mantiene la sua validità fino a quando corrisponde all'elenco degli ingredienti stampato sulle confezioni; le formulazioni dei prodotti, nel tempo, possono variare per la continua attenzione dell'azienda a ottenere dei miglioramenti. La corrispondenza tra questa scheda e gli ingredienti in etichetta compete al cliente utilizzatore dei prodotti stessi.



058700