

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Codice:	18061A	TIPO PRODOTTO:	PASTA	
Nome:	PASTA MARACUJA			

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, SCIROPPLO DI GLUCOSIO, ACQUA, ACIDIFICANTE (ACIDO CITRICO), SUCCO CONCENTRATO DI MARACUJA 6,5%, ADDENSANTE (PECTINA), COLORANTI (CURCUMINA, ESTRATTO DI PAPRICA), AROMI. Può contenere SOIA, LATTE, UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI e PISTACCHI.
COLORE DEL PRODOTTO	Arancio

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		VALORI NUTRIZIONALI (valori medi)	
		Per 100 g di prodotto	
PH	1,9 +/- 0,5	ENERGIA KJ	1.040
Solubilità	Buona a freddo in acqua o latte.	ENERGIA Kcal	245
		GRASSI g	< 0,5
		DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g	0,10
		CARBOIDRATI g	61,00
		DI CUI ZUCCHERI g	51,00
		PROTEINE g	0,00
		SALE g	0,04

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	30 mesi in confezione originale ed integra.
Peso del campione	200 g

13481806100