


## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

<b>CODICE</b>	<b>06069</b>	<b>TIPO PRODOTTO</b>	<b>PASTA</b>				
<b>NOME</b>	<b>SOFTIN</b>						
<b>PRODOTTO AD USO PROFESSIONALE NON DESTINATO ALLA VENDITA AL DETTAGLIO</b>							
<b>DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO</b>	Semilavorato in pasta per la preparazione di gelato artigianale e per la pasticceria. Ideale per dare maggiore volume, setosità e morbidezza.						
<b>DOSAGGIO PER L'IMPIEGO</b>	3/5 g prodotto + 1 Kg Base bianca						
<b>CONDIZIONI DI UTILIZZO</b>	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						
<b>INGREDIENTI e ALLERGENI (Secondo Reg. (UE) 1169/2011)</b>	Stabilizzante: sciroppo di sorbitolo, emulsionante: E471, acqua, aromi.						
<b>COLORE DEL PRODOTTO</b>	Semitrasparente						
<b>CARATTERISTICHE FISICHE</b>	<b>CHIMICO</b>	<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi)</b>					
<b>UMIDITA'</b>	30 %	<b>Per 100 g di prodotto</b>		<b>Per 100 g di gelato:</b>			
<b>GRASSI</b>	25,0 %	<b>ENERGIA</b>	<b>KJ</b>	1279,0	0	0	0
<b>CENERI</b>	0,34 %	<b>GRASSI</b>	<b>kcal</b>	305,0	0	0	0
<b>SOLUBILITA'</b>	0	<b>di cui acidi grassi saturi</b>	<b>g</b>	25,0	0	0	0
<b>pH</b>	1% in acqua distillata 9,7 +/- 0,2	<b>CARBOIDRATI</b>	<b>g</b>	22,0	0	0	0
		<b>di cui zuccheri</b>	<b>g</b>	45	0	0	0
		<b>PROTEINE</b>	<b>g</b>	6	0	0	0
		<b>SALE</b>	<b>g</b>	0	0	0	0
				0,83	0	0	0
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>							
<b>CARICA BATTERICA TOTALE</b>	1000 ufc/g max						
<b>MUFFE</b>	100 ufc/g max						
<b>LIEVITI</b>	100 ufc/g max						
<b>ENTEROBATTERI</b>	100 ufc/g max						
<b>COLIFORMI TOTALI</b>	100 ufc/g max						
<b>E. COLI</b>	10 ufc/g max						
<b>SALMONELLE</b>	Assente in 25 g						
<b>Il prodotto risulta conforme al regolamento CE 1831/2006 e successivi aggiornamenti in materia di contaminanti nei prodotti alimentari</b>							
<b>TIPO DI CONFEZIONE</b>	Secchielli da 3,5 kg; 2 per cartone						
<b>CONSERVABILITA'</b>	18 mesi in confezione originale e integra						
<b>PESO DEL CAMPIONE</b>	100 g						

138600