

## SCHEMA TECNICA

PRODOTTO	<b><i>PISTACCHIO BIO</i></b> <i>Pasta di pistacchio biologica</i>
CODICE	<b><i>1125A</i></b>
SHELF-LIFE	24 mesi dalla data di produzione
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	CONSERVARE IN LUOGO ASCIUTTO E LONTANO DA FONTI DI CALORE.

### CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO

Ingredienti: *Pistacchi* biologici

**Direttiva CE 2003/89 e 2006/142** - Può contenere tracce di *soia, latte, altra frutta a guscio, cereali* contenenti glutine, *arachidi, sesamo*.

**Prodotto UE**

Confezione	Secchiello autosigillante in poliporilene da 5,5 lit
Quantità nominale	5 kg
Cartone	
Peso lordo	5,2 kg
Dimensioni unità vendita	Ø sup. 227mm- Ø inf 186mm- h 205mm

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Aspetto: Pasta cremosa, viscosa e fluida

Colore: verde -marrone

Sapore: tipico del pistacchio

### DOSAGGIO E IMPIEGO

Dosaggio indicativo per il gelato: 100-150 g/kg miscela gelato  
Dosaggio indicativo per i semifreddi : 150 g/lit panna fresca

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO

Umidità: 2% max  
Aflotossine B1 (microgrammi/kg) max 5  
Aflotossine B1, B2, G1, G2 (microgrammi/kg) max 10  
Contaminanti : assenti

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

Energia: 2605,9 kJ / 630,9 kcal  
Grassi: 56,1 g  
- di cui acidi grassi saturi:5,6 g  
Carboidrati: 8,1 g  
- di cui zuccheri: 4,5 g  
Proteine: 18,1 g  
Fibra : 10,6 g  
Sodio: 0,001 g