

SCHEMA TECNICA

PRODOTTO	PRALINATO G <i>Pralinato di nocciole</i>
CODICE	1135
SHELF-LIFE	12 mesi dalla data di produzione
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	CONSERVARE IN LUOGO ASCIUTTO E LONTANO DA FONTI DI CALORE.

CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO

Ingredienti: **nocciole**, zucchero, emulsionante: lecitina di **soia**

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

Confezione	Secchiello autosigillante in polipropilene 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 fluida mediamente densa

Colore: marrone chiaro-beige, tipico delle nocciole.

Sapore: tipico delle nocciole pralinata

DOSAGGIO E IMPIEGO

Dosaggio indicativo per il gelato: 1 kg di base bianca + 150 g pralinato g
Dosaggio indicativo per i semifreddi : 1 lit panna + 500 g pralinato g . Montare la panna in planetaria .Incorporare il pralinato g con una spatola

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO

Umidità: 1% max
Ceneri: %
Carboidrati: 55,2 %
Grassi: 32,9 %
Corpi estranei: assenti
Metalli pesanti: entro limiti di legge

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO

Conta batterica totale	max 5.000/g
Lieviti	max 50/g
Muffe	max 50/g
enterobacteriaaceae	max 10/g
Coliformi	max 10/g
E.Coli	assente/g
Salmonella	assente/25g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

Energia: 2297 kJ / 594 kcal
Grassi: 32,9 g
- di cui acidi grassi saturi: 3,5 g
Carboidrati: 55,2 g
- di cui zuccheri: 51,9 g
Proteine: 6 g
Sale: 0 g