

SCHEMA TECNICA

PRODOTTO	CREMA DI PISTACCHIO <i>Semilavorato in pasta raffinato al pistacchio</i>
CODICE	1141
SHELF-LIFE	36 mesi dalla data di produzione
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	CONSERVARE IN LUOGO ASCIUTTO E LONTANO DA FONTI DI CALORE.

CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO

Ingredienti: Zucchero; Olio vegetale; Pasta di **pistacchio** puro; destrosio; sale.
Emulsionante: Lecitina di girasole.

Direttiva CE 2003/89 e 2006/142 - Può contenere tracce di latte e derivati del latte, soia, altra frutta a guscio, cereali contenente glustine, arachidi e 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

Colore: verdino chiaro
Odore: caratteristico, dolciastro.
Sapore: caratteristico di crema al pistacchio

DOSAGGIO E IMPIEGO

Dosaggio indicativo per il gelato: 100-150 g/ kg di base bianca
Dosaggio indicativo per semifreddo: 100-150 g/ lit panna fresca

Indicato come variegatura di gelato, semifreddi e yogurt.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO

Umidità: 4% max

Ceneri 3,22%

Aflotossine B1 (microgrammi/kg) max 8

Aflotossine B1, B2, G1, G2 (microgrammi/kg) max 10

Corpi estranei: assenti

Contaminanti: assenti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO

Conta batterica totale	< 5000 UFC/g
Lieviti	< 100 UFC/g
Muffe	<100 UFC/g
Coliformi	< 10 UFC/g
Salmonella	assente/25 g
Listeria monocytogenes	assente/25 g
E. Coli	max 100 UFC/g
Strafilococco aureo	max 100 UFC/g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

Energia: 2511kJ / 613,5 kcal

Grassi: 46,7 g

- di cui acidi grassi saturi: 7,4g

Carboidrati: 34,9 g

- di cui zuccheri: 33,4 g

Proteine: 12,6 g

Fibre : 3,7 g

Sale: 0,02 g