

SCHEMA TECNICA

PRODOTTI	<i>PISTACCHIO BIO</i> <i>Pasta di pistacchio biologica</i>
CODICE	<i>1125A</i>
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