UNICA BIO SRL
VIA MARTONI 44
47122 FORLI'(FC)

Rev. 16/02/2018

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO	***CREMA DI PISTACCHIO*** *Semilavorato in pasta raffinato al pistacchio*
CODICE	***1141***
SHELF-LIFE MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	36 mesi dalla data di produzione 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