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

Rev. 16/02/2018

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO	***PISTACCHIO PURO*** *Pasta di pistacchio*
CODICE	***1110***
SHELF-LIFE MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	18 mesi dalla data di produzione CONSERVARE IN LUOGO ASCIUTTO E LONTANO DA FONTI DI CALORE.

CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO	
Ingredienti: 100% ***Pistacchio***, prodotto ottenuto dalla raffinatura di ***pistacchio*** sgusciato tostato ***Direttiva CE 2003/89 e 2006/142 -*** Può contenere tracce di ***latte, soia,*** 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
Colore: verdino chiaro Odore: gradevole Sapore: intenso di 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

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	max 50.000 UFC/g
Lieviti	max 200 UFC/g
Muffe	max 200 UFC/g
enterobacteriaaceae	max 300 UFC/g
Coliformi	max 10/g
E.Coli	max 100 UFC/g
Stafilococco aureo	max 100 ufc/g
Salmonella	assente/25 g
Listeria monocytogenes	assente/25 g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

Energia: 2690kJ / 650 kcal
Grassi: 56,4 g
- di cui acidi grassi saturi: 11,87 %

Carboidrati: 6,82 g
- di cui zuccheri: 3,8 g

Proteine: 25,2 g
Fibre : 7,4 g
Sale: tracce