SCHEDA TECNICA

PRODOTTO	***MANDORLA BIO*** *Pasta di mandorla biologica*
CODICE	***1113***
SHELF-LIFE MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	12 mesi dalla data di produzione CONSERVARE IN LUOGO ASCIUTTO E LONTANO DA FONTI DI CALORE.

CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO	
Ingredienti: ***mandorle*** sgusciate crude biologiche ***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: fluido pastoso Colore: beige tipico della mandorla Sapore: tipico della mandorla

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: 2,54% max
Indice di perossidi (meqO2/kg) < 5
Aflotossine B1 (microgrammi/kg) < 8
Aflotossine B1, B2, G1, G2 (microgrammi/kg) < 10

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO

Conta batterica totale	< 50000 UFC/g
Lieviti	< 1000 UFC/g
Muffe	< 1000 UFC/g
Coliformi totali	< 10 UFC/g
Enterobatteriacee	< 10 UFC/g
Salmonella	assente/25 g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

Energia: 2773 kJ / 670 kcal
Grassi: 58,4 g
- di cui acidi grassi saturi: 5,6 g

Carboidrati: 19,5 g
- di cui zuccheri: 4,7 g

Proteine: 16,6 g
Fibre : 7,7 g
Sale: 0,01 g