



Pasta 100% Pistacchio

Codice articolo: -

Barcode: -

DESCRIZIONE E IMPIEGO

Semilavorato in pasta di pistacchio per la preparazione di gelato artigianale per la pasticceria. Prodotto ad uso professionale, non destinato alla vendita al dettaglio.

Dosaggio raccomandato: 150g di pasta + 900g di base panna

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Ingredienti: Pasta di PISTACCHIO California (99,80%), coloranti (E141).
Può contenere tracce di: soia, latte, uovo, sesamo, frutta a guscio.

Aspetto: Pasta denza

Colore: verde scuro

-

VALORI NUTRIZIONALI (per 100g)

Energia (Kcal)	596 Kcal
Energia (Kj)	2470 Kj
Grassi	48 g
<i>di cui saturi</i>	5.70 g
Carboidrati	7.60 g
<i>di cui zuccheri</i>	5.70 g
Proteine	29 g
Sale	0 g

ANALISI MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale:	<30.000 ufc/g
Muffe:	<500 ufc/g
Lieviti:	<500 ufc/g
Enterobatteri:	<200 ufc/g
Staphilococcus aureus:	<100 ufc/g
Salmonella:	Assente in 25g

IMBALLAGGIO

CONFIGURAZIONE 1

Imb. primario:	Barattolo da 150g
EAN imb. primario:	-
Imb. secondario:	Cartone da 15 barattoli
EAN imb. second.:	-
Cartoni su pallet:	Pallet da 40 cartoni

CONFIGURAZIONE 2

Imb. primario:	
EAN imb. primario:	-
Imb. secondario:	
EAN imb. second.:	-
Cartoni su pallet:	

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da qualsiasi fonte di luce o calore.

Shelf life da chiuso: 18 mesi

Shelf life secondaria: -

**ALLERGENI** (direttiva europea 2003/89/CE e 10/11/2003) e successivi aggiornamenti

	SI/NO	CONTAMINAZIONE CROCIATA
Cereali con glutine e derivati	No	No
Crostacei e derivati	No	No
Uova e derivati	No	Si
Pesce e derivati	No	No
Arachidi e derivati	No	No
Soia e derivati	No	Si
Latte e derivati	No	Si
Frutta a guscio e derivati	No	Si
Sedano e derivati	No	No
Senape e derivati	No	No
Semi di sesamo e derivati	No	Si
Lupini e derivati	No	No
Molluschi e derivati	No	No
Anidride solforosa	No	No

ULTERIORI DICHIARAZIONI E NOTE

Senza glutine: Si	Senza lattosio: Si	Vegano: Si
HACCP	Questo prodotto è fabbricato in conformità ai requisiti del Regolamento CE 852/2004 in materia di igiene degli alimenti. Per garantire la conformità ai requisiti legislativi tutti i processi sono sottoposti ad uno studio secondo i principi del metodo HACCP, periodicamente revisionato.	
TRACCIABILITÀ	-	
OGM	Il prodotto non contiene ingredienti costituiti o derivanti da organismi geneticamente modificati.	
ETICHETTATURA	-	
MOCA	Gli imballaggi utilizzati sono idonei al contatto con gli alimenti. I materiali sono conformi al Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 2023/2006 e Reg. CE 10/2011 e s.m.i.	
PRODUTTORE	Prodotto nello stabilimento di Via Gaggio, 72 - 47832 S.Clemente (RN)	
ALTRE NOTE:	-	

Revisione: 19/04/2022

Pietro Montefiori – Legale rappresentante
SENG CORPORATION SRL