

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE	18063	TIPO PRODOTTO	PASTA
NOME	TROPICAL		
PRODOTTO DESTINATO ESCLUSIVAMENTE ALL'INDUSTRIA ED AI LABORATORI DI CUI E' VIETATA LA VENDITA PER IL CONSUMO DIRETTO.			
• PRODOTTO	Semilavorato in pasta per la produzione di gelato artigianale alla frutta.		
• DOSAGGIO PER L'IMPIEGO	100g di prodotto per litro di acqua o latte.		
• CONSIGLI	Rimescolare con strumenti puliti ed asciutti prima di ogni utilizzo. Richiudere la confezione dopo ogni prelievo, pulendo eventuali residui di prodotto sull'esterno. Conservare in luogo fresco ed asciutto.		
• INGREDIENTI	Zucchero, succo di passion fruit, mango, papaya, ananas, sciroppo di glucosio, acqua, acidificante: acido citrico, addensante : pectina, estratto vegetale di paprika, aromi.		
• COLORE	Arancio.		
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE		INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi)	
		PER 100 g DI PRODOTTO	
• UMIDITA': max 30 %		• VALORE ENERGETICO	kJ 1145,1
• GRASSI : /			kcal 269,2
• pH : 2 +/- 0,2		• CARBOIDRATI	g 64,3
• CENERI: 0,5 %		• PROTEINE	g /
• ZUCCHERI: 59,9 %		• GRASSI	g /
• SOLUBILITA': buona in acqua o latte.			
POD: 56			
PAC: 67.7			
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE			
• CARICA BATTERICA TOTALE	inf. 1000 ufc / g		
• MUFFE	inf. 100 ufc/ g		
• LIEVITI	inf. 100 ufc / g		

- **COLIFORMI** non oltre 12ufc / g in 4 u.c. e non oltre 110ufc / g in 1 u.c.
- **STAPHILOCOCCUS AUREUS** non oltre 0,3 ufc/ g in 4 u.c. e non oltre 12 ufc/ g in 1 u.c.
- **SALMONELLE** assenti in 25 g

CONTENUTO IN METALLI PESANTI

As mg/Kg < 0,01	Pb mg/kg 0,012	Hg mg/Kg < 0,02
Cd mg/Kg < 0,0005	Cu mg/kg 0,31	Zn mg/Kg 0,54

- **TIPO CONFEZIONE** Lattina in banda stagnata da 2,5 kg ; 2 per cartone.
- **CONSERVABILITA'** 36 mesi in confezione originale ed integra.
- **CAMPIONE** 200 g

DATA DI STAMPA: 19/10/05