

SARACINO

IL GELATO DELLO CHEF

SCHEDA SPECIFICHE / SPECIFICATION SHEET

Dichiarazione in etichetta / Labelling E.C.

Nocciola Extra

Prodotto / Product

Paste crema

Codice prodotto

PAC018

Descrizione / Description

Prodotto con consistenza pastosa
(variabile con la temperatura) Colore ed
aroma molto intensi .

Imballo / Packaging

Secchiello da 3 Kg/ *bucket of 3 Kg*

Modalità di conservazione / Storage precautions

Il prodotto deve essere stoccato in luogo
fresco ed asciutto, ventilato e lontano da
materiali che potrebbero contaminare il
gusto

*Product has to be stored in a dry place,
free from odours, chemicals, insects and
rodents.*

Shelf – life

Da consumarsi preferibilmente entro la
data ripostata sul fondo della confezione
*Best before the date printed on the bottom
of the packaging*

Nocciola Extra

Descrizione

Preparato semilavorato in pasta per gelati, destinato esclusivamente all'industria di cui è vietata la vendita per il consumo diretto.

Ingredienti

100% nocciole Tonda gentile delle Langhe tostate e raffinate.
100% Piemonte Hazel nuts.

Modo di impiego

In gelateria si consiglia l'impiego di grammi 80 – 100 per litro di miscela base stabilizzata;
Add 80-100 gr of **Nocciola Extra** for each kg of base mix.

SARACINO

IL GELATO DELLO CHEF

SCHEDA TECNICA/TECHNICIAN SHEET

ANALISI CHIMICHE

Umidità/Dampness:	inferiore al/less than 2%
Acidità/Acidity	< 06%
Numero di perossidi (GEF);	< 0,5 meq O2/kg
Grassi/fats	60,00 g
carboidrati/carbohydrates	2,00 g
proteine/proteins	13,00 g
Valore energetico/Energetic Value:	600 Kcal – 2475 kj

ANALISI MICROBIOLOGICA

Conta aeroba totale:	Max 1000 ufc/g
Lieviti e muffe:	Max 10/g
Coliformi totali	assenti/absent
Coliformi fecali:	assenti/absent
Salmonella spp:	assente in/absent 25 g
Staphylococcus aureus:	assente/absent
Listeria monocytogenes:	assente/absent
Aflatossine (B1 B2 G1 G2)	inferiori a/less than 4 ppb