

SARACINO

IL GELATO DELLO CHEF

SCHEMA SPECIFICHE / SPECIFICATION SHEET

Dichiarazione in etichetta / Labelling E.C.

Prodotto / Product

Codice prodotto

Descrizione / Description

Imballo / Packaging

Modalità di conservazione / Storage precautions

Shelf – life

Fragola

Paste frutta

PAF 008

Prodotto con viscosità medio alta (variabile con la temperatura) contenente o meno pezzi di frutta. Colore ed aroma molto intensi .

Secchiello da 3 Kg/ *Bucket of 3 Kg*

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.

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

FRAGOLA

Descrizione

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

Ingredienti

Sciroppo di saccarosio, fragole, sciroppo di glucosio. Acidificante: Acido Citrico. Aromi. Addensante: Pectina. Coloranti alimentari: rosso cocciniglia, giallo chinolina.
Sucrose syrup, Strawberries, Glucose syrup, Acidifying agent: Citric acid, flavours. Thickening agent. Pectine. Food colouring. Red ponceau. Quinoline

Dosi d'impiego

80/100g di **Pasta Fragola** per litro di base stabilizzata.
Add 80/100 Strawberry Paste for each kg of product and mix.

SARACINO

IL GELATO DELLO CHEF

SCHEDA TECNICA/TECHNICIAN SHEET

PH (acidità): compreso tra (between) 1,9 e 2,1
Indice Rifrattometrico: compreso tra (between) 73 e 75

Suggerimenti in caso di non conformità: nel caso in cui il prodotto presenti difetti visibili o non abbia le consuete caratteristiche fisico/organolettiche, si consiglia di evitarne l'utilizzo, riporlo chiuso in luogo appartato, contattare il rivenditore o il produttore e definire di concerto le azioni successive.

Parametri microbiologici:

Conta Aeroba Totale:	inferiore a/less than	1000	UFC/g
Coliformi:	inferiori a/less than	10	UFC/g
Salmonella spp:	assente in/absent in	25g	
Staphylococcus aureus:	inferiore a/less than	10	UFC/g
Listeria Monocytogenes:	assente in/absent in	1g	

Analisi Chimica:

Proteine/proteins:	0,2%
Grassi/Fats:	0,1%
Carboidrati/Carbohydrates:	68,0%
Valore Energetico/energetic Value:	272 Kcal/100g