



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

MANDELPAST

PASTA DI MANDORLA PRONTA PER PASTICCINI, FARCITURE E DECORAZIONI

MANDELPAST è una pasta di mandorla morbida, pronta all'uso, per decorazioni e fine pasticceria di mandorla, che si distingue per l'ottimo sapore di mandorla pregiata.

MANDELPAST si preleva direttamente dal secchiello e si stende con un sac à poche o una spatola, senza bisogno di aggiungere né albume né uova.

MANDELPAST si può infornare subito senza attendere lunghi tempi di asciugatura. È ideale per chi ricerca la praticità senza rinunciare alla qualità o per chi non ha una raffinatrice. Si può anche aggiungere alla propria pasta di mandorle o di armelline per migliorarne il sapore o la stabilità. È sigillata ermeticamente in secchiello per preservare inalterati nel tempo il gusto e l'aroma della mandorla.

DOSAGGIO: Q.B.

PREPARAZIONE: Il prodotto non necessita di alcuna preparazione. È pronto all'uso. Basta prelevarlo direttamente dal secchiello e stenderlo con un sac à poche o una spatola.

RIFERIMENTI PRODOTTO	
Codice prodotto	0427
Revisione scheda	07.1
Codice etichetta	E0427D

CARATTERISTICHE GENERALI	
Ingredienti	Mandorle , zucchero, acqua, albume in polvere, alcool.
Termine di conservazione	Da consumarsi preferibilmente entro 9 mesi dalla data di produzione.
Confezione	Secchielli da 5 Kg.
Bancale	550 Kg
Condizioni di conservazione	Conservare a temperatura inferiore a 20° C.
Avvertenze	Richiudere il coperchio dopo l'uso.
Norme legislative	Conforme alle specifiche comunitarie e italiane.
Paese di origine	Unione Europea

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	
Aspetto	Massa morbida, colore paglierino.
Odore	Odore caratteristico di mandorla.
Colore	Marrone chiaro
GMO	Non contiene ingredienti modificati geneticamente (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003).



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

(CONTINUA)

VALORI NUTRIZIONALI MEDI g (per g 100 di prodotto)	
Energia	1722 Kj (412 Kcal)
Grassi	19,9
- di cui acidi grassi saturi	2,2
Carboidrati	45,7
- di cui zuccheri	43,9
Fibre	3,9
Proteine	9,2
Sale	0

ANALISI MICROBIOLOGICA E TOSSICOLOGICA	
Carica batterica totale	< 100.000 UFC/g
Lieviti/muffe	< 100 UFC/g
Coliformi	< 100 UFC/g
Salmonella	Assente in 25 g
Micotossine	Entro limiti di legge.

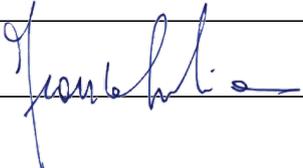
ELENCO SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE o INTOLLERANZE di cui all'allegato II del Regolamento (UE) n. 1169/2011	PRESENTI COME INGREDIENTE <i>barrati con "X" se presenti</i>	RISCHIO DI CONTAMINAZIONE CROCIATA <i>barrati con "X" se possibile</i>
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	—	—
Crostacei e prodotti a base di crostacei.	—	—
Uova e prodotti a base di uova.	X	—
Pesce e prodotti a base di pesce.	—	—
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	—	—
Soia e prodotti a base di soia.	—	—
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).	—	—
Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati	X	—
Sedano e prodotti a base di sedano.	—	—
Senape e prodotti a base di senape.	—	—
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	—	—
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .	—	—
Lupino e prodotti a base di lupino.	—	—
Molluschi e prodotti a base di mollusco.	—	—



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

(CONTINUA)

Le informazioni del presente documento sono valide esclusivamente per il prodotto confezionato con il codice etichetta su indicato.

Data di emissione: 26/07/2018	Firma di verifica: 
-------------------------------	---