



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES:

Produit : DELIPASTE PISTACHE FINE / F - seaux 4,300 kg
Code interne : f.9225522.5856455.0640178

Poids net : 4,300 kg

INGREDIENTS :

amandes
sucre
dextrose
pistaches
huile de tournesol
amidon
arômes
émulsifiant lécithine de soja
colorants E 100 - E 141

On peut trouver des traces de lait, oeuf, arachide et autres fruits à coquille.

Conseils d'utilisation: pour glace, employer 60-100 grammes par litre d'appareil

SANS GLUTEN

CARACTERISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES:

Matière sèche (indice réfractométrique), degrés Bx : -

Humidité, % : <2

Acidité (comme acide citrique monohydrate), %: -

Protéines, %: 11,1

Carbohydrates, %: 47,4

dont sucres, %: 46,3

Graisses, % : 33,8

Degrés d'alcool, % : -

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES:

Standard Plate Count : 5000/g max

Levures et moisissures : 10/g max

Coliformes : 10/g max

Salmonelles : abs/25g

D.L.U.O. : 60 mois

Conservation: température ambiante

Date de révision: 18/02/2014

MM167 révision n° 2

CONSERVATION:

Date d'impression: 10/03/2014

Giuseppe Severi
Fabbri 1905 S.p.A. – Laboratorio Chimique
FABBRI 1905 S.p.A.
Stab. Anzola Emilia - BO -
Via Emilia, 81/A
Tel. 051/6501401
Partita IVA 00281980375