# Nestlé Italiana S.p.A.

Società soggetta a direzione e coordinamento da parte dell'unico azionista Nestlé S.A. - Av. Nestlé 55 - 1800 Vevey (Svizzera)

Cap. Soc. int. vers. € 25.582.492.=

Sede Sociale:

Via del Mulino,6 - 20090 Assago (MI) Tel.: +39 02 8181 1

Telefax: +39 02 89123400 C/C/P 969204

Casella Postale 1198 20101 Milano

CPC

R.E.A. n. 91673/MI Registro Imprese e C.Fiscale n. 02401440157 Partita IVA IT00777280157 P.E.C. nestle@nestle.telecompost.it



Good Food, Good Life

SPECIFICA TECNICA Cod. 12404836 30 gennaio 2019

#### **PASTA DI PISTACCHIO**



#### Caratteristiche di qualità

- qualità : preparato in pasta per gelateria

- aspetto : pasta fluida ed omogenea di colore verde intenso

- colore : verde intenso

- gusto : caratteristico di pistacchio, privo di sapori estranei

- ingredienti : **pistacchio**, sale iodato, colorante: E141

- può contenere : altra frutta a guscio

### **SENZA GLUTINE**

#### Caratteristiche chimico-fisiche

umidità : max 2%
 acidità (acido oleico) : max 1%
 perossidi (meq O<sub>2</sub> attivo/kg) : max 1

- contaminanti : secondo il Reg. CE 1881/2006 e successivi

aggiornamenti

#### Caratteristiche microbiologiche

| Batteri                 | g<br>analizzati | n               | С | m<br>Ufc/g | M<br>Ufc/g |
|-------------------------|-----------------|-----------------|---|------------|------------|
| Carica Batterica Totale | 1               | 5               | 2 |            | 5000       |
| Lieviti e muffe         | 1               | 5               | 2 |            | 100        |
| Enterobacteriaceae      | 1               | 5               | 2 |            | 10         |
| Salmonella spp.         | 25              | Assenza in 25 g |   |            |            |
| Listeria monocytogenes  | 25              | Assente in 25 g |   |            |            |

Piano a tre categorie:

n: n° di unità che compongono il campione

c: n° di unità che producono valori compresi fra m ed M

m: valore di carica microbica al disotto del quale tutti i risultati sono ritenuti soddisfacenti

M: valore di carica microbica oltre la quale il prodotto non è considerato soddisfacente.

Rev00\_MC PROFESSIONAL Pagina 1 di 2



# Nestlé Italiana S.p.A.

Società soggetta a direzione e coordinamento da parte dell'unico azionista Nestlé S.A. - Av. Nestlé 55 - 1800 Vevey (Svizzera)

Cap. Soc. int. vers. € 25.582.492.=

Sede Sociale:

Via del Mulino,6 - 20090 Assago (MI) Tel.: +39 02 8181 1

Telefax: +39 02 89123400 C/C/P 969204

Casella Postale 1198 20101 Milano

CPC

R.E.A. n. 91673/MI Registro Imprese e C.Fiscale n. 02401440157 Partita IVA IT00777280157 P.E.C. nestle@nestle.telecompost.it



·

### Valori nutrizionali medi per 100g

| Energia         | 2599 kJ /629 kcal |  |
|-----------------|-------------------|--|
| Grassi          | 56 g              |  |
| di cui saturi   | 6,7 g             |  |
| Carboidrati     | 8 g               |  |
| di cui zuccheri | 4,5 g             |  |
| Fibre           | 10,6 g            |  |
| Proteine        | 18 g              |  |
| Sale            | 0,3 g             |  |

#### **Dichiarazione Allergeni**

| Allergene                               |    | Dichiarazione in etichetta, come da normativa vigente |
|---|----|---|
| Cereali contenenti glutine* e derivati  | NO |   |
| Crostacei e derivati                    | NO |   |
| Uova e derivati                         | NO |   |
| Pesce e derivati                        | NO |   |
| Arachidi e derivati                     | NO |   |
| Soia e derivati                         | NO |   |
| Latte e derivati (compreso il lattosio) | NO |   |
| Frutta a guscio** e derivati            | SI | Pistacchio. Può contenere altra frutta a guscio       |
| Sedano e derivati                       | NO |   |
| Senape e derivati                       | NO |   |
| Semi di sesamo e derivati               | NO |   |
| Lupini e derivati                       | NO |   |
| Molluschi e derivati                    | NO |   |
| Anidride solforosa***                   | NO |   |

<sup>\*</sup> grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati.

 ${f No}$  significa un contenuto di glutine < ${f 20}$   ${f ppm}$  (mg/kg o mg/litro).

No significa un contenuto di SO<sub>2</sub> <10 ppm (mg/kg o mg/litro).

<u>Modi d'uso</u> : Gelateria: 80 - 100g di pasta per kg di miscela base

bianca.

Pasticceria: ideale per pralineria e per tutti gli impieghi

di pasticceria.

<u>Confezione</u> : cartone contenente 2 secchielli da 3 kg

Stoccaggio : conservare il prodotto ben chiuso, in luogo asciutto

e lontano da fonti di calore

Durabilità: 24 mesi.

Rev00 MC Pagina 2 di 2



<sup>\*\*</sup> mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland

<sup>\*\*\*</sup> additivo che potrebbe causare una reazione dovuta a ipersensibilità.