

## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

**NOME PRODOTTO: PASTAPLUS**

**DESCRIZIONE:**

mix funzionale di ingredienti concepito per la produzione di pasta fresca, soprattutto paste ripiene; al fine di migliorare le caratteristiche della stessa, come resistenza nella forma congelata (diminuzione delle crepe e delle rotture) e mantenimento della struttura “al dente” dopo il processo di cottura.

**COMPOSIZIONE:**

sorbitolo, grasso in polvere, farina, albume d'uovo in polvere.

**ASPETTO E CARATTERISTICHE:**

polvere di colore beige.

**APPLICAZIONI:**

pasta e pasta ripiena prodotta con il metodo “artigianale”.

**MODALITA' D'USO:**

aggiungere alla farina nel processo di preparazione, ad un dosaggio consigliato di 15 grammi per ogni kg di farina.

**PARAMETRI MICROBIOLOGICI:**

| SPECIFICA              | VALORE    | UNITA' DI MISURA |
|------------------------|-----------|------------------|
| Conta Microbica Totale | max. 5000 | CFU/g            |
| Muffe e lieviti        | max. 500  | CFU/g            |
| Salmonella             | Assente   | /25g             |
| E. coli                | Assente   | /5g              |

**CONFEZIONAMENTO:**

barattolo in latta da 400gr ciascuno con coperchio richiudibile.

**ETICHETTATURA CONSIGLIATA:**

Gelificante / Stabilizzante: alginato di sodio (E401).

**ALLERGENI:**

nessuno.

**CONSERVAZIONE:**

il prodotto, se conservato nelle confezioni originali chiuse, in luogo fresco (max 25°C) ed al riparo dalla luce diretta, si conserva inalterato per 5 anni dalla data di produzione.