



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES:

**Produit :** Delipaste Pistache F  
**Code interne :** f.9226610.5856455.0217835-1

**Poids net :** 1,200 kg

**INGREDIENTS :**

AMANDES  
sucre  
dextrose  
NOIX DE CAJOU  
PISTACHES (7%)  
huile de tournesol  
amidon de maïs  
arômes  
émulsifiant lécithine de SOJA  
colorants E 100 - E 141

ON PEUT TROUVER DES TRACES DE LAIT, OEUF, ARACHIDE ET AUTRES FRUITS A COQUILLE.

**Conseils d'utilisation:** pour glace, employer 50-80 grammes par kg d'appareil.

**SANS GLUTEN**

CARACTERISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES:

**Matière sèche (indice réfractométrique), degrés Bx :** -

**Humidité, % :** <2

**Acidité (comme acide citrique monohydrate), % :** -

**Valeur Energétique, kJ/100g: 2248 ( 539 kcal/100g)**

**Graisses, % :** 33,8

**d'acides gras saturés, % :** 2,8

**Carbohydrates, % :** 47,4

**dont sucres, % :** 46,3

**Protéines, % :** 11,1

**Sel, % :** 0,004

**Degrés d'alcool, % :** -

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES:

**Standard Plate Count (CFU):** 5000/g max

**Levures et moisissures (CFU):** <10/g

**Coliformes (CFU):** <10/g

**Salmonelles (CFU):** abs/25g

**D.L.U.O. :** 60 mois

**Conservation:** température ambiante

**Date d'impression:** 26/02/2016

**Giuseppe Severi**  
Fabbri 1905 S.p.A. – Laboratoire Chimique  
**FABBRI 1905 S.p.A.**  
Stab. Anzola Emilia - BO -  
Via Emilia, 276  
Tel. 051/6173111  
Partita IVA 00281980375

**CONSERVATION:**