

STRUTTURANTE PER GELATERIA
AGRIMONTANA 50 GELATO
INGREDIENTI

Latte scremato in polvere, maltodestrina, sciroppo di glucosio disidratato, proteine del latte, fibra di agrumi, addensanti: farina di semi di carrube, farina di semi di guar, farina di semi di tara.

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

Miscelazione ingredienti. Confezionamento.
Al prodotto non sono stati aggiunti conservanti, aromi, coloranti e antiossidanti.

NOTE ORGANOLETTICHE CARATTERISTICHE

Neutro.

CONSISTENZA

Polvere.

DOSAGGIO

35-50 g/kg

ANALISI CHIMICHE

aW < 0,6

ANALISI MICROBIOLOGICHE

CMA	< 5000	UFC/g
muffe	< 500	UFC/g
enterobatteriacee	< 10	UFC/g
carica mesofila anaerobia sporigena	< 500	UFC/g
escherichia coli	assenti	UFC/g
salmonella spp.	assenti	UFC/25g
lieviti	< 500	UFC/g

Valori nutrizionali medi per 100g

Valore Energetico	1487	kJ
Valore Energetico	351	kcal
Proteine	22	g
Carboidrati	60	g
di cui zuccheri	34	g
Grassi	0,8	g
di cui saturi	0,5	g
Sale (sodio x 2,5)	0,82	g

STRUTTURANTE PER GELATERIA

AGRIMONTANA 50 GELATO

PARAMETRI BILANCIAMENTO per 100g

Zuccheri	32,23	g
Grassi	0,83	g
Sng	52,52	g
Altri solidi	9,48	g
Rst	95,07	g
Lattosio	27,3	g
POD	9,45	
PAC	46,14	

DICHIARAZIONI ALLERGENI

	Ingredienti	Linea Produttiva	Stabilimento
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati *	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	SI
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO	SI
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	SI	SI	SI
Frutta a guscio e prodotti derivati	NO	NO	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO	NO
Solfiti in conc. pari o maggiori di 10 mg/kg	NO	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO	NO

*Utilizzato anche sciroppo di glucosio da frumento esente da etichettatura come specificato nell'Allegato II del Regolamento CE 1169/11.

Prodotto senza glutine.

DICHIARAZIONI SUPPLEMENTARI

Prodotto esente da contaminanti fisici sia di natura organica che inorganica. Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati, né ha subito manipolazioni o processi che ne prevedano l'impiego. Il prodotto non è trattato con radiazioni ionizzanti. Prodotto conforme ai limiti di legge per metalli pesanti e micotossine.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

3 anni dalla data di produzione. Vedere indicazioni sulle singole confezioni.

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

Mantenere la confezione chiusa in luogo fresco e asciutto.

STRUTTURANTE PER GELATERIA**AGRIMONTANA 50 GELATO****CONSERVAZIONE DOPO L'APERTURA**

Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore.

INFORMAZIONI CONFEZIONAMENTO

Peso Netto unità	1000 g
Peso Lordo unità	1030 g
Unità di vendita	6 pz x 1 kg
Dimensioni cartone (cm)	23 x 20 x 39
Cartoni per strato	12 cartoni
Numero strati per pallet	6
Pallet (EPAL)	72 cartoni
Dimensioni pallet (cm)	153 x 80 x 120
Codice a Barre Prodotto	8013999082201
Codice a Barre Unità di vendita	8013999114797
Codice Nomenclatura Combinata	4039079

CERTIFICAZIONI

OHSAS 18001:2007
UNI EN ISO 9001:2015
UNI EN ISO 14001:2015
euK (KASHER)
Hallal

.....
*L'Azienda Agrimontana S.p.A. opera secondo un proprio sistema HACCP garantendo la sicurezza igienica dei prodotti nell'intero ciclo produttivo e la conformità delle lavorazioni al Reg. CE 852/2004.
Il prodotto è da ritenersi conforme ai regolamenti europei in vigore.*