

	SCHEDA TECNICA	Revisione del: 18/04/2017 Pagina 1 di 2 Modulo
--	-----------------------	---

CODICE 10107

NOME PRODOTTO **Base Delizia 550.**

QUESTO PRODOTTO NON CONTIENE COLORANTI DI SINTESI CHE POTREBBERO INFLUIRE NEGATIVAMENTE SULL'ATTIVITA' E L'ATTENZIONE DEI BAMBINI. (Reg. CE n. 1333/2008 del 16/12/08)

DESCRIZIONE Prodotto per gelateria e pasticceria, per uso professionale non destinato ad essere venduto al dettaglio. Si consiglia di tenere il prodotto in luogo fresco, lontano da fonti di calore e al riparo dalla luce diretta del sole.

ASPETTO Prodotto in polvere fine di colore bianco.

INGREDIENTI Saccarosio, latte intero in polvere, grassi vegetali non idrogenati (cocco), destrosio, proteine del latte, latte scremato in polvere, maltodestrine, sciroppo di glucosio disidratato, addensanti ed emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, gomma di guar, gomma di tara, carbossimetilcellulosa, gomma xanthano, E472 a, aromi, sale.

DOSAGGIO 550 g di prodotto per 1 L di acqua. Miscelare a caldo o a freddo.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI per 100 g

Energia	478.01 kcal (2000 kJ)
Grassi Totali	16.55 g
di cui Saturi	8.79 g
Carboidrati	72.75 g
di cui Zuccheri	65.46 g
Proteine	9.29 g
Sale	0.46 g

ANALISI MICROBIOLOGICA

Carica batterica totale 30°C UFC/g	10000 UFC/g
Coliformi Totali	<10 UFC/g
Escherichia coli	<10 UFC/g
Stafilococchi	<100 UFC/g
Salmonella	assente/25 g
Listeria monocytogenes	assente/25 g
Muffe	<100 UFC/g
Lieviti	<100 UFC/g

IMBALLO Un cartone contiene 8 confezioni da 2 kg l'una; oppure 1 sacco da 20 kg.

CONSERVABILITA' 24 mesi in confezione originale ed integra.

CONSIGLI Il prodotto deve essere conservato in luogo fresco ed asciutto. Se la confezione aperta non è stata consumata per intero, deve essere richiusa e conservata in luogo fresco ed asciutto, pulendo eventuali residui di prodotto sull'esterno della confezione. Per mantenere inalterate le caratteristiche del prodotto e mantenerne la shelf-life indicata è necessario manipolare il prodotto con attrezzi asciutti e puliti onde evitare dannose alterazioni del medesimo.

**SICUREZZA
ALIMENTARE**

Il prodotto non contiene e non consiste di OGM*. Il prodotto ed i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti.

*Conformità ai Reg CE 1829/2003 e 1830/2003

CERTIFICAZIONI

AUTORIZZAZIONE SANITARIA: n.138 - Reg. ULSS n.2769A
APPROVAL NUMBER DI RICONOSCIMENTO DEFINITIVO DI IDONEITA' CE: CE IT G6MOR
I.C.E.A.: valore sociale

ALLERGENI**

	Presente	Assente	Cross-contamination
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati***			Non si esclude la possibilità
Crostacei o prodotti a base di crostacei***		x	
Uova e prodotti a base di uova***			Non si esclude la possibilità
Pesce e prodotti a base di pesce***		x	
Arachidi e prodotti a base di arachidi***		x	
Soia e prodotti a base di soia***			Non si esclude la possibilità
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)***	x		
Frutta a guscio, cioè mandorle (<i>Amigdalus Communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus Avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans Regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium Occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya Illinoiesis (Wangenh.) K. Koch</i>], noci del Brasile (<i>Bertholletia Excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia Vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia Ternifolia</i>) e prodotti derivati***		x	
Sedano e prodotti a base di sedano***		x	
Senape e prodotti a base di senape***		x	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo***		x	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi come SO ₂ ***		x	
Lupini e prodotti a base di lupini***		x	
Molluschi e prodotti a base di molluschi***		x	

**vedere Allegato III bis Direttiva 2007/68/CE

***Direttiva 2003/89/CE e successivi aggiornamenti

L'azienda Gelinova Group s.r.l. opera secondo un proprio piano H.A.C.C.P. Si garantisce la sicurezza dei nostri prodotti nell'intero ciclo produttivo e la conformità delle lavorazioni secondo il Reg. CE n. 852/2004

Le indicazioni riportate nella presente scheda, pur essendo accurate e redatte al meglio delle nostre attuali conoscenze, rivestono solo carattere informativo e ci sollevano da qualsiasi responsabilità in merito all'utilizzo del prodotto in oggetto.

Il responsabile dell'ufficio qualità:

Pillot Stefano

