

**SCHEDA TECNICA**

Revisione del: 12/08/2016

Pagina 1 di 2

Modulo

CODICE 11004

NOME PRODOTTO **Gala Neutro C.**

**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** Emulsionanti e stabilizzanti: mono-digliceridi degli acidi grassi, farina di semi di carrube, carbossimetilcellulosa, gomma di guar.

**DOSAGGIO** 3 - 5 g per kg/mix. Da usare a caldo.

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI per 100 g**

Energia	641 kcal (2660 kJ)
Grassi Totali	51.23 g
di cui Saturi	10.79 g
Carboidrati	43.46 g
di cui Zuccheri	5.46 g
Proteine	1.53 g
Sale	0.00 g

**ANALISI MICROBIOLOGICA**

Carica batterica totale 30°C UFC/g	280 UFC/g
Coliformi Totali	<10 UFC/g
Escherichia Coli	<10 UFC/g
Stafilococchi	<10 UFC/g
Salmonella	assente/25 g
Listeria Monocytogenes	assente/25 g
Muffe	<20 UFC/g
Lieviti	<10 UFC/g

**IMBALLO** Un cartone contiene 5 confezioni da 1 kg l'una.

**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)***			Non si esclude la possibilità
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 Illinoensis (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 <sub>2</sub> ***		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 Milk&Fruit - galatea 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:

Stefano Pillot

