

YOGURT GUSTO PIU' COMPLETO

Codice
116611

SEMILAVORATO IN POLVERE PER GELATI

Descrizione del prodotto

Polvere di colore bianco panna al gusto di yogurt.
Solubilità: disperdibile in acqua fredda.



Elenco degli ingredienti

Zucchero, LATTE scremato in polvere, grassi vegetali raffinati (cocco, palma), destrosio, YOGURT magro in polvere con fermenti lattici inattivi, sciroppo di glucosio disidratato, emulsionanti: E472a, E471; acidificante: E330; stabilizzanti: E410, E466, E412, E407, aromi, proteine del LATTE.

Può contenere: SOIA, UOVA, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, ANACARDI, PISTACCHI.

Unità di vendita

Cartone ondulato contenente N. 10 sacchetti da 1,300 kg (totale 13 kg netti).

Dose indicativa d'impiego e modalità d'uso

Dose d'impiego: Yogurt gusto più completo 1,3 kg, acqua 2,3 l. Si consiglia di usare acqua fredda e di frullare con un mixer ad immersione.

Conservazione

Il prodotto, conservato nel contenitore originale sigillato ed in luogo fresco (temperatura non superiore ai 25°C) ed asciutto, aerato, manterrà le sue caratteristiche originali inalterate come minimo per 36 mesi dalla data di produzione. Il "Termine Minimo di Conservazione" è riportato su ogni unità di vendita.

Requisiti generali

Questo prodotto è in accordo con la legislazione vigente in Italia e nella UE in relazione alla sua destinazione d'uso.

Il presente documento è riferito alle produzioni eseguite a partire dalla data di questa versione e potrebbe essere modificato in caso di cambiamenti della formulazione del prodotto o del processo produttivo. Per ulteriori informazioni o richieste in merito, vogliate contattare il personale commerciale.

YOGURT GUSTO PIU' COMPLETO

Codice
116611

SEMILAVORATO IN POLVERE PER GELATI

Parametri di bilanciamento (per 100 g di prodotto)

Zuccheri totali:.....g	55,4
Grassi:.....g	11,3
Solidi del latte non grassi:.....g	27,0
Altri solidi:.....g	4,4
Residuo secco:.....g	98,0

Etichettatura nutrizionale (per 100 g di prodotto)

Valore energetico:.....kJ - kcal	1882,2 - 446,9
Grassi totali:.....g	13,6
- di cui acidi grassi saturi: g	12,1
Carboidrati:.....g	70,6
- di cui zuccheri g	70,4
Fibre:.....g	0,7
Proteine:.....g	9,5
Sale:.....g	0,5

(sodio 188,21 mg)

Valori medi calcolati sulla base delle nostre migliori conoscenze del prodotto. Alcune differenze che si osservano fra l'etichettatura nutrizionale ed i parametri di bilanciamento in termini di zuccheri, proteine e grassi sono dovute ai criteri di assegnazione di alcune sostanze (ad esempio, il lattosio, gli emulsionanti, ecc.) alle varie categorie di appartenenza.

Caratteristiche microbiologiche

Carica batterica totale:..... ufc/g	< 10000
Enterobatteriacee:..... ufc/g	< 10
Coliformi:..... ufc/g	< 10
E. coli:..... ufc/g	< 10
Salmonella spp.:..... ufc/25 g	assente
Lievitanti e muffe:..... ufc/g	< 500

Allergeni

Cereali e prodotti a base di cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	No
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No
Uova e prodotti a base di uova	CC
Pesci e prodotti a base di pesce	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No
Soia e prodotti a base di soia	CC
Latte e prodotti del latte compreso il lattosio	Si
Frutta con guscio e prodotti vari*	CC
Sedano e prodotti a base di sedano	No
Senape e prodotti a base di senape	No
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	No
Lupino e prodotti a base di lupino	No
Molluschi e prodotti a base di mollusco	No

* Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya Illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

Note:

Si: l'allergene è presente nella ingredientistica utilizzata per la preparazione del prodotto.

No: l'allergene non è presente nella ingredientistica utilizzata per la preparazione del prodotto e non risultano esservi apporti dello stesso dovuti alle tecnologie di lavorazione.

CC: l'allergene non è presente nella ingredientistica utilizzata per la preparazione del prodotto, ma potrebbe essere presente per motivi dovuti alle tecnologie di lavorazione (es.: condivisione di attrezzature o locali dove si lavorano ingredienti contenenti l'allergene).

Questa scheda è stata redatta secondo quanto previsto dalla Regolamento europeo 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni, con una estensione relativa alla segnalazione delle possibili contaminazioni crociate. Le informazioni relative alle contaminazioni crociate sono rilasciate al meglio delle nostre conoscenze e in base alle informazioni ricevute dai nostri fornitori, ma sono comunque da intendersi diffuse a titolo puramente indicativo e senza alcuna assunzione di responsabilità per qualsiasi loro utilizzo.

Il presente documento è riferito alle produzioni eseguite a partire dalla data di questa versione e potrebbe essere modificato in caso di cambiamenti della formulazione del prodotto o del processo produttivo.

Per ulteriori informazioni o richieste in merito, vogliate contattare il personale commerciale.

Etichettatura Ambientale: per indicazioni sulla raccolta e lo smaltimento dei rifiuti visita il sito web aziendale al seguente link

<https://disaronningredients.it/etichettatura-ambientale-dsi>