

MONTEBLU

Codice
196406

Preparato in pasta per gelati al gusto

Descrizione del prodotto

Pasta di colore blu al sapore cacao menta.
Disperdibile a freddo.
Brix: 66,5 ± 1 Bx .



Elenco degli ingredienti

Sciroppo di glucosio, acqua, aromi, acidificante: E330; colorante: E131.
Può contenere: SOIA, LATTE, UOVA, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, ANACARDI, PISTACCHI, ARACHIDE.

Unità di vendita

Cartone ondulato contenente N. 2 lattine da 3 kg (totale 6 kg netti).

Dose indicativa d'impiego e modalità d'uso

Utilizzare 70 g della pasta per 1000 g miscela gelato.

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.

MONTEBLU	Codice 196406
-----------------	-------------------------

Preparato in pasta per gelati al gusto

Parametri di bilanciamento (per 100 g di prodotto)		Etichettatura nutrizionale (per 100 g di prodotto)	
Zuccheri totali:.....g	43,0	Valore energetico:.....kJ - kcal	1129,0 - 265,7
Grassi:.....g	0,0	Grassi totali:.....g	0,0
Solidi del latte non grassi:.....g	0,0	- di cui acidi grassi saturi: g	0,0
Altri solidi:.....g	23,6	Carboidrati:.....g	66,3
Residuo secco:.....g	66,6	- di cui zuccheri g	43,1
		Fibre:.....g	0,0
		Proteine:.....g	0,1
		Sale:.....g	0,0

Caratteristiche microbiologiche

Carica batterica totale:..... ufc/g	< 10000
Enterobacteriacee:..... ufc/g	< 10
Coliformi:..... ufc/g	< 10
E. coli:..... ufc/g	< 10
Salmonella spp.:..... ufc/25 g	absent
Lieviti e muffe:..... ufc/g	< 500

(sodio 1,14 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.

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	CC
Soia e prodotti a base di soia	CC
Latte e prodotti del latte compreso il lattosio	CC
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>