

 prodotti per gelato artigianale	SCHEDA TECNICA	Revisione del: 02/01/2019
		Pagina 1 di 2
		Modulo

CODICE 20038

NOME PRODOTTO **Pasta Pistacchio Mediterraneo S.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 Liquido con viscosità medio alta. Odore ed aroma molto intensi.

INGREDIENTI **Pistacchi** tostati e raffinati 99%, sale.

DOSAGGIO Si consiglia l'impiego di 80/100 g per 1 kg di miscela base stabilizzata.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI per 100 g

Energia	604 kcal (2530 kJ)
Grassi	47,5 g
di cui saturi	6,0 g
Carboidrati	26,8 g
di cui zuccheri	14,5 g
Proteine	17,5 g
Sale	0,2 g

ANALISI MICROBIOLOGICA E CHIMICA

Carica batterica totale 30°C UFC/g	<10 UFC/g
Coliformi Totali	<10 UFC/g
Aflatossina B1	<10 µg/kg
Aflatossina B2	<10 µg/kg
Aflatossina G1	<10 µg/kg
Aflatossine G2	<10 µg/kg

IMBALLO Un cartone contiene 2 confezioni da 2.5 kg l'una

CONSERVABILITA' 24 mesi in confezione originale ed integra

CONSIGLI Il prodotto deve essere conservato in luogo fresco ed asciutto. Rimescolare prima di ogni prelievo. Se la confezione aperta non è stata consumata per intero, deve essere richiusa con il suo coperchio 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 atrezzi asciutti e puliti onde evitare dannose alterazioni del medesimo.

 prodotti per gelato artigianale	SCHEDA TECNICA	Revisione del: 02/01/2019
		Pagina 2 di 2
		Modulo

**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***		x	
Crostacei o prodotti a base di crostacei***		x	
Uova e prodotti a base di uova***		x	
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 (Pistacchi)		Non si esclude la possibilità (mandorle, nocciole, noci)
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 SO2***		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:

Stefano Pillot

