

	<b>SCHEDA TECNICA</b>	<b>Revisione del:</b> 09/02/2017 <b>Pagina</b> 1 di 2 <b>Modulo</b>
--	-----------------------	---

**CODICE** 70106

**NOME PRODOTTO** **Base Essentia 50 frutta**

**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

**INGREDIENTI** destrosio, fibre vegetali, proteine vegetali.

**DOSAGGIO** 35 g per kg/mix - miscelare a caldo o a freddo

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI per 100 g**

Energia	327 Kcal / 1369 Kj
Grassi	0,17 g
di cui Saturi	0,11 g
Carboidrati	64,0 g
di cui Zuccheri	63,9 g
Fibre	31,4 g
Proteine	1,7 g
Sale	0,27 g

**ANALISI MICROBIOLOGICA**

Carica batterica totale 30°C	<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	< 100UFC/g
Lieviti	< 100 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.

	<b>SCHEDA TECNICA</b>	<b>Revisione del:</b> 02/02/2017
		<b>Pagina</b> 2 di 2
		<b>Modulo</b>

**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***			Non si esclude la possibilità
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 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***			Non si esclude la possibilità (nocciole, noci, pistacchi)
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 Gelinova Group S.rl. - 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

