



Scheda Tecnica

Versione 02 del 27/04/2016

Pag. 1 di 2

MANDORLA TOSTATA

Codice
295006AN

SEMILAVORATO IN PASTA PER GELATI

Fornitore: Montebianco S.p.A.
Indirizzo: Via Archimede, 311 – 21047 Saronno (VA)
Contatto: Servizio Commerciale
Telefono: +39 02 982931
Fax: +39 02 98293280

Descrizione del prodotto

Crema di colore avana, al sapore di mandorla.
Prodotto disperdibile a freddo.

Elenco degli ingredienti

Pasta di mandorla, grasso vegetale (cocco), zucchero, olio vegetale (girasole), latte scremato in polvere, proteine di soia, aromi, emulsionanti (E 471, E 322 (soia)), colorante (E 150a).

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 70/80 g di prodotto per kg di miscela.
Mescolare prima dell'uso.

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.



MANDORLA TOSTATA

Codice
295006AN

SEMILAVORATO IN PASTA PER GELATI

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 | assente |
| Lieviti e muffe:..... ufc/g | < 500 |

Etichettatura nutrizionale (per 100 g di prodotto)

| | |
|-----------------------------------|----------------|
| Valore energetico:..... kJ - kcal | 2598,4 - 626,5 |
| Grassi totali:..... g | 50,3 |
| - di cui acidi grassi saturi: g | 27,3 |
| Carboidrati:..... g | 31,4 |
| - di cui zuccheri g | 29,6 |
| Fibre:..... g | 2,7 |
| Proteine:..... g | 10,7 |
| Sale:..... g | 0,2 |

(sodio 74,41 mg)

Valori medi calcolati sulla base delle nostre migliori conoscenze del prodotto.

Allergeni

| | |
|--|----|
| Cereali e prodotti a base di cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati | CC |
| 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 | Si |
| Latte e prodotti del latte compreso il lattosio | Si |
| Frutta con guscio e prodotti vari* | Si |
| 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, vi consigliamo di contattare il personale commerciale.