

**SCHEDA TECNICA**

Revisione del: 04/09/2015

Pagina 1 di 2

Modulo MD/MI/BMAE

CODICE 73007

NOME PRODOTTO **Spiruli®**

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 fine di colore azzurro pastello.

INGREDIENTI Saccarosio, estratto vegetale: concentrato di alga spirulina, destrosio, proteine del **latte**, **latte** scremato in polvere, **panna** in polvere, estratto naturale di vaniglia, fruttosio, fibra vegetale, addensante: gomma di tara, sale.

DOSAGGIO Miscelare a freddo 400 g di preparato "Spiruli®", 1 L di latte fresco e 100 g di panna fresca. Far riposare la miscela, coperta con del film, per 30 minuti in cella frigorifera a 4°C, quindi mantecare.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI per 100 g

Energia	413.00 kcal (1747 kJ)
Grassi	6.77 g
di cui Saturi	2.34 g
Carboidrati	82.93 g
di cui Zuccheri	70.01 g
Fibre	1.90 g
Proteine	4.20 g
Sale	0.0015 g

ANALISI MICROBIOLOGICA

Carica batterica totale 30°C UFC/g	410 UFC/g
Coliformi Totali	<10 UFC/g
Escherichia Coli	<10 UFC/g
Stafilococchi	<10 UFC/g
Salmonella	assente/25 g
Listeria Monocytogenes	assente/25 g
Muffe	<10 UFC/g
Lieviti	<10 UFC/g

IMBALLO Un cartone contiene 12 confezioni da 1.2 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 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.

**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
I.C.E.A.: certificato di prodotto
KOSHER

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***		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 Illinoensis (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	
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 ₂ ***		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 Milk&Fruit - galatea 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:

dott. Mirco Secchiati

