VARIEGATURA CARAMELLO cod. 0271

INGREDIENTI: sciroppo di glucosio, sciroppo di saccarosio, zuccheri caramellizzati (21%), coloranti: caramello E150b, E150d, addensanti:agar agar, aromi.
INGREDIENTS: glucose syrup, sucrose syrup, caramelized sugars (21%), colouring: caramel E150 b, E150d, gelifier agent: agar agar, flavours.

ALLERGENI / ALLERGENS FOOD

Può contenere **CEREALI** con **GLUTINE, UOVA, ARACHIDI, SOIA, FRUTTA A GUSCIO, LATTE** e loro derivati (incluso il **LATTOSIO**).

May contain **CEREALS** with **GLUTEN**, **EGGS, PEANUTS, SOYA, SHELLFRUITS, MILK** and their derivatives (including **LACTOSE**).

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100g AVERAGE NUTRITIONAL VALUES for 100g	
Valore energetico / Energy value	**1129,3 kJ – 269,9 kcal**
Grassi / Fats	**0,0 g**
di cui saturi / of which satured	**0,0 g**
Carboidrati / Carbohydrates	**66,8 g**
di cui zuccheri / of which sugars	**55,8 g**
Fibre / Fiber	**0,4 g**
Proteine / Proteins	**0,0 g**
Sale / Salt	**0,05 g**
Sodio / Sodium	**21,08 mg**

DESCRIZIONE E APPLICAZIONE / DESCRIPTION AND APPLICATION

Preparato semilavorato per gelateria e pasticceria destinato esclusivamente all'industria, di cui è vietata la vendita per il consumo diretto. / Semi-finished product in paste form for ice cream and pastry, for industrial use only, not to be sold for direct consumption

ASPETTO / ASPECT

Prodotto con consistenza pastosa (variabile con la temperatura) colore e aroma molto intensi. / Product in paste (variable with temperature) colour and flavour very intense.

MODALITA' D'USO / DIRECTION

Si consiglia di mescolare il prodotto prima dell'uso, di utilizzare per il prelievo attrezzi puliti e asciutti e di richiudere accuratamente la confezione dopo ogni utilizzo. / We suggest to mix the product before using it, to use always clean and dry tools to take it out, and to carefully close the package after having used the product.

CODICE LOTTO DI PRODUZIONE E TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE / BATCH CODE OF PRODUCTION AND MINIMUM STORAGE

Codice alfanumerico composto da lettere e numeri che si trova sul fondo della latta. Il termine minino di conservazione (da consumarsi preferibilmente entro) è indicato sul fondo della latta. / Alpha-numeric coding based on characters and digits is located on the bottom of the tin. Best before date is located on the bottom of the tin

DOSAGGIO / RECIPE – GELATO / ICE CREAM

A discrezione dell'operatore. / At discrection of user.

UTILIZZO IN PASTICCERIA / DIRECTION USE IN PASTRY

A discrezione dell'operatore. / At discrection of user.

IMBALLI E PESO NETTO / PACKAGING AND NET WEIGHT

Cartoni da kg. 7 netti (n. 2 latte x kg. 3,5). / Cardboard 7 kg. Net (n. 2 tins x kg. 3,5).

Latte in banda stagnata e Scatola in Cartone triplo strato. / Tins in Tinplat and Pressed three layer cardboar box.

SICUREZZA ALIMENTARE E OGM / FOOD SAFETY AND GMO

Il prodotto non contiene e non consiste di OGM. Il prodotto non contiene ingredienti derivati da OGM, pertanto il suo impiego come componente di alimenti o ingrediente alimentare destinato alla trasformazione non assoggetta tale alimento ai requisiti specifici di etichettatura definiti nel Reg. CE n. 1829/2003, 1830/2003 e Dir. 2001/18/CE. / The product doesn't contain GMO or ingredients GMO derived. GMO – FREE. (Reg. CE n. 1829/2003, 1830/2003 e Dir. 2001/18/CE.).

DURATA E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE / DURATION AND CONDITIONS OF STORAGE: Il prodotto deve essere conservato in luogo fresco ed asciutto, non freddo. Il prodotto non deve essere esposto direttamente al sole o a fonti di calore. Eventuali bruschi sbalzi di temperatura possono influire sullo stato fisico del prodotto variandone la consistenza e/o l'aspetto. L'eventuale indurimento della massa o la formazione di grumi dovuti ad abbassamento della temperatura o la separazione dei vari componenti, non sono indice di alterazione del prodotto. Se la confezione aperta non è stata consumata per intero, deve essere richiusa con il suo coperchio e conservata in luogo fresco ed asciutto. 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. Il prodotto, conservato nelle condizioni consigliate, e all'interno dell'imballaggio originale sigillato, mantiene inalterate le proprie caratteristiche per almeno 3 anni. / The product must be stored in a cool and dry place, not cold. The product should not be exposed to direct sun light or sources of heat. The physical characteristics may be influenced when the product is exposed to temperature shocks, thus changing the consistency and or aspect. Solidification of the mass or lumping due temperate fall, or the separation of components are not indications for aging of the product. If a unit is not used completely should be stored in a dry and cool place in the original packaging. When handling is advisable to use clean and dry utensils to prevent deterioration. Product can be kept in the original unopened packaging for 3 years. Once consumed dispose properly of the packaging material.

I dati sopra riportati sono ottenuti al meglio delle nostre attuali conoscenze. Ogni informazione fornita in questa scheda tecnica deve intendersi senza garanzia in quanto le condizioni d'uso del prodotto sono al di fuori del nostro controllo. I nostri prodotti sono di uso consentito nella maggior parte dei paesi. E' tuttavia responsabilità del Cliente verificare la conformità del prodotto alla legislazione sugli alimenti in vigore nel proprio paese. La società Torronalba si riserva il diritto di apportare tutte le modifiche al prodotto che riterrà più opportune senza nessun preavviso. / The above mentioned details are to the best of our actual knowledges. Every information furnished in this technical sheet has to intend without warranty or guarantee since in how much the conditions of use of the product are out of our control. Our products are of use allowed the most greater part of the countries. It is nevertheless responsibility of the Client to verify the conformity of the product to the legislation on the food stuff in vigor in his own country. The company Torronalba S.r.l. reserves the right to bring all the changes to the product that will hold more opportune without any warning.

VARIEGATURA CARAMELLO *cod. 0271*

ALLERGENI / ALLERGENS FOOD	PRESENZA? (SI / NO) / PRESENCE? (YES / NO)	FONTE / SOURCE	PRESENTE SULLA LINEA? / PRESENT ON LINE?	PRESENTE NEL SITO? / PRESENT ON SITE?
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne gli esclusi a) b) c) dell'Allegato II del Regolamento (UE) n°1169/2011 / **Cereals containing gluten** (eg. Wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridized strains) and derived products, except those excluded a) b) c) from Annex II of Regulation (EU) No. 1169/2011	NO	-	NO	SI / YES (GRANO, ORZO, FARRO / WHEAT, BARLEY, SPELLED)
Crostacei e prodotti derivati. **/ Crustaceans** and derived products.	NO	-	NO	NO
Uova e prodotti derivati. **/ Eggs** and derived products.	NO	-	NO	SI / YES
Pesce e prodotti derivati. tranne gli esclusi a) b) dell'Allegato II del Regolamento (UE) n°1169/2011. / **Fish** and derived products. except for the excluded a) b) of Annex II of Regulation (EU) No. 1169/2011. /	NO	-	NO	NO
Arachidi e prodotti derivati. **/ Peanuts** and derived products.	NO	-	NO	SI / YES
Soia e prodotti derivati. tranne gli esclusi a) b) c) d) dell'Allegato II del Regolamento (UE) n°1169/2011. / **SOYA** and derived products. except for the excluded a) b) c) d) of Annex II of Regulation (EU) No. 1169/2011. /	NO	-	NO	SI / YES
Latte incluso il **Lattosio** e prodotti derivati. tranne gli esclusi a) b) dell'Allegato II del Regolamento (UE) n°1169/2011. / **Milk** including **Lactose** and derived products. except for the excluded a) b) of Annex II of Regulation (EU) No. 1169/2011. /	NO	-	SI / YES	SI / YES
Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni , noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland Macadamia e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche. / **Shellfruits: almonds**, **hazelnuts, common walnuts**, **cashew nuts**, **pecan nuts. walnuts Brazi**l, **pistachios** Queensland nuts and derived products	NO	-	NO	SI / YES (MANDORLA, PISTACCHIO / ALMOND, PISTACHIO)
Sedano e prodotti derivati. **/ Celery** and derived products.	NO	-	NO	NO
Senape e prodotti derivati. **/ Mustard** and derived products.	NO	-	NO	NO
Semi di Sesamo e prodotti derivati. **/ Sesame seed** and derived products.	NO	-	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni >10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO2 **/ Sulfur dioxide and sulphites** in concentrations >10 mg / kg or 10 mg / l expressed as SO2	NO	-	NO	NO
Lupini prodotti derivati. **/ Lupins** and derived products.	NO	-	NO	NO
Molluschi e prodotti derivati. **/ Clams** and derived products.	NO	-	NO	NO

ANALISI CHIMICHE / CHEMICAL ANALYSIS	
Umidità relativa / Relative humidity	26% ± 5
pH	5,0 ± 1
Indice rifrattometrico / Refractometric index	73 ± 5° Brix

ANALISI MICROLOGICHE / MICROBIOLOGICAL ANALYSIS	
Carica batterica totale / Total platecount (30 °C)	< 2.000 U.F.C. / g.
Coliformi totali / Coliforms	Assenti / Absent
Escherichia coli	Assenti / Absent
Staphylococcus aureus	Assenti / Absent
Salmonella	0 U.F.C. / 25 g.
Lieviti e muffe / Yeast & Moulds	<100 U.F.C. / g.

DATI PER LA BILANCIATURA GELATO / DATA FOR ICE CREAM BALANCING	
Zucchero % / Sugar %	55,8
Grassi % / Fat %	0
S.L.N.G. % / N.F.M.S.%	0
PAC %	58
POD %	45