

SCHEDA TECNICA / Technical Product Specifications



PRODOTTO PRODUCT NAME	CODICE EAN EAN CODE	CODICE DOGANALE CUSTOMS TARIFF CODE	DATA DATE	REVISIONE N° REVISION IV	N°SCHEDA N°SHEET
LEMON ICE-CREAM BASE		21069098	16/09/2014		

INFORMAZIONI LOGISTICA					ITALIANO	CONSERVAZIONE
Peso in Kg/g	Unità per cartone	Unità per bancale	Cartoni per bancale	Kg per bancale		Conservare in luogo fresco e asciutto. Dopo ogni utilizzo richiudere la confezione e mantenere in ambiente pulito e fresco. Manipolare solo con strumenti perfettamente puliti e asciutti.
1,25	10	500	50	625 NET		
CONTENITORE PRIMARIO		CONTENITORE SECONDARIO				SCADENZA
SACCHI		CARTONE				
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO						METODO DI CONSUMO
Ingrediente composto in pasta per gelati e prodotti dolciari, destinato esclusivamente all'industria e ai laboratori artigianali, di cui è vietata la vendita per il consumo diretto						

INGREDIENTI										
zucchero, sciroppo di glucosio, destrosio, acidificante: E330, E334; fruttosio, aromi, succo di limone disidratato, stabilizzanti: E415, E412, E407; amido, emulsionante: E471; fibre vegetali. Può contenere soia.										

VALORI NUTRIZIONALI				ITALIANO	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
Valori medi espressi per 100 g di prodotto									
UMIDITA'					CARICA MICROBICA TOTALE	<1000 cfu/g in 5 s.u.			
SOSTANZA SECCA					COLIFORMI TOTALI	<10 cfu/g			
GRASSI	0,3	g			COLIFORMI FECALI				
PROTEINE	0,4	g			ESCHERICHIA COLI				
CARBOIDRATI	93,62	g			STAFILOCOCCO AUREUS	absent			
SALE (equivalente di sodio)	0,07	g			SALMONELLA	absent			
Kcal	382				LISTERIA MONOCYTOGENES				
KJOULE	1601				MUFFE E LIEVITI				
CENERI				BACILLUS CEREUS					
PH				MICROBICA PLATE COUNT					
NaCl				NOTE TECNICHE					
MINERALI				Il prodotto non contiene e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati. La presenza di allergeni come ingrediente viene dichiarata all'interno della lista ingredienti. Nello stabilimento di produzione sono presenti: latte e derivati, uova, soia, frutta a guscio.					
FIBRE ALIMENTARI	1,8	g							

LOGISTIC INFORMATIONS					ENGLISH	STORAGE AND PRESERVATION CONDITIONS
Size in Kg/g	Units per case	Units per pallet	Cases per pallet	Kg per pallet		Store in a cool and dry place. After each use resealthe package and keep in a clean and fresh place. Mix with clean and dry instruments only.
1,25	10	500	50	625 NET		
PRIMARY PACK		SECONDARY PACK				SHELF LIFE
BAG		CARTON BOX				36 months
DESCRIPTION OF PRODUCT						TO CONSUME
Semi-finished product in powder for Italian Ice-cream/gelato and pastry, only for industry and artisan laboratories. Not allowed for direct consumption						Delute one bag in 2,7-2,8 L of water. Wait at least 15 minutes for the total fruit rehydration then freeze.

INGREDIENTS										
sugar, glucose syrup, dextrose, acid agents: citric acid, tartaric acid; fructose, flavours, dehydrated lemon juice, stabilizers: xanthan gum, guar gum, carrageenan; starch, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids; vegetable fibers. It may contain soy.										

NUTRITIONAL VALUES				ENGLISH	BIOLOGICAL PARAMETERS				
Average values expressed in 100 g of product									
MOISTURE					TOTAL MICROBIC CHARGE	<1000 cfu/g in 5 s.u.			
DRY MATTER					TOTAL COLIFORM	<10 cfu/g			
FAT	0,3	g			FECAL COLIFORM				
PROTEIN	0,4	g			ESCHERICHIA COLI				
CARBOHIDRATE	93,62	g			STAFILOCOCCUS AUREUS	absent			
SALT (equivalent of SODIUM)	0,07	g			SALMONELLA	absent			
Kcal	382				LISTERIA MONOCYTOGENES				
KJOULE	1601				MOULD AND YEAST				
ASH CONTENT				BACILLUS CEREUS					
PH				MICROBICA PLATE COUNT					
NaCl				TECHNICAL NOTES					
MINERALS				The product has been produced without the use of genetically modified organisms and/or products derived from these. The presence of allergen as an ingredient is declared in the ingredient list. Produced in a plant where milk and milk derivatives, eggs, soy, nuts are used.					
FIBRE	1,8	g							