

**LIOGEL®**

Codice

**5139**

## PIU' FRUTTA TUTTOBOSCO VEG

*Preparato in polvere per gelati al gusto*

### Descrizione del prodotto

#### Aspetto

Polvere di colore leggermente violaceo, con frutti di bosco liofilizzati interi e a pezzi, con intenso profumo e sapore di frutti di bosco.

#### Caratteristiche

E' un semilavorato in polvere, pronto all'uso, che si contraddistingue per il buon contenuto di mirtilli, ribes rossi e neri interi e lamponi e more a pezzi.

E' senza derivati del latte, senza grassi vegetali idrogenati, conferisce al gelato un sapore intenso di frutti di bosco.

Garantisce al gelato un'ottima conservazione nel tempo.



### Elenco degli ingredienti

Zucchero, sciroppo di glucosio, destrosio, grassi vegetali raffinati (cocco), frutti di bosco (ribes rosso, ribes nero, mirtilli, lamponi, more liofilizzati, sambuco in polvere); fibra vegetale (oligofruttosio), stabilizzanti: E464, amido modificato, E417; emulsionanti: E472b, E477; acidificante: acido citrico; aromi, proteine vegetali (SOIA).

Può contenere: GLUTINE, LATTE, UOVA, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, ANACARDI, PISTACCHI.

### Unità di vendita

Cartone 39,0 x 29,3 x 37,0 cm, contenente 12 sacchetti termosaldati in materiale accoppiato PET-PET MET-PE.

Dimensioni del sacchetto: H: min 300 mm max 380mm; L: 206mm

Peso netto del sacchetto: 1,350 kg

Peso netto dell'unità di vendita: 16,2 kg

### Dose indicativa d'impiego e modalità d'uso

450-500 g per litro di acqua. Lavorazione a freddo. Si consiglia di far maturare la miscela per almeno 30 minuti, oppure di utilizzare acqua molto calda.

Si consiglia di frullare la miscela con il mixer.

Il gelato può essere personalizzato con la sostituzione di parte di acqua (es. 10/20 g per litro) con succo di limone, per accentuarne la componente asprigna, e con l'aggiunta di frutti di bosco freschi o surgelati (es. 100-150 g per litro) in sostituzione di pari quantità di acqua.

### Conservazione

Il prodotto, conservato nel contenitore originale sigillato ed in luogo fresco ed asciutto, manterrà le sue caratteristiche originali inalterate come minimo per 24 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 mantiene la sua validità fintanto che corrisponde alla lista ingredienti stampata sulla confezione. Il presente documento potrebbe essere modificato in caso di cambiamenti della formulazione del prodotto o del processo produttivo. Le versioni aggiornate delle schede tecniche sono disponibili sul sito internet [www.prodottistella.com](http://www.prodottistella.com). Non sono previste comunicazioni dirette al cliente in caso di revisione, ed è quindi compito esclusivo dell'utilizzatore verificarne gli eventuali aggiornamenti. Per ulteriori o richieste in merito, vogliate contattare il personale commerciale.



# Scheda Tecnica

Versione 15 del 22/10/2021

Pag. 2 di 2

**LIOGEL®**

Codice

**5139****PIU' FRUTTA TUTTOBOSCO VEG - Preparato in polvere per gelati al gusto**

| Parametri di bilanciamento (per 100 g di prodotto) |      | Etichettatura nutrizionale (per 100 g di prodotto) |                |
|----------------------------------------------------|------|----------------------------------------------------|----------------|
| Zuccheri totali:.....g                             | 70,2 | Valore energetico:.....kJ - kcal                   | 1802,6 - 427,4 |
| Grassi:.....g                                      | 9,0  | Grassi totali:.....g                               | 9,4            |
| Solidi del latte non grassi:.....g                 | 0,0  | - di cui acidi grassi saturi: g                    | 8,5            |
| Altri solidi:.....g                                | 19,3 | Carboidrati:.....g                                 | 82,6           |
| Residuo secco:.....g                               | 98,5 | - di cui zuccheri g                                | 70,3           |
|                                                    |      | Fibre:.....g                                       | 4,6            |
|                                                    |      | Proteine:.....g                                    | 0,4            |
|                                                    |      | Sale:.....g                                        | 0,0            |
|                                                    |      | (sodio 9,28 mg)                                    |                |

**Caratteristiche microbiologiche**

|                                     |         |
|-------------------------------------|---------|
| Carica batterica totale:..... ufc/g | < 5000  |
| Enterobatteriacee:..... ufc/g       | < 10    |
| Coliformi:..... ufc/g               | < 10    |
| E. coli:..... ufc/g                 | < 10    |
| Salmonella spp.:..... ufc/25 g      | assente |
| Lieviti e muffe:..... ufc/g         | < 100   |

Valori medi calcolati sulla base delle nostre migliori conoscenze del prodotto. Alcune differenze che si osservano fra l'etichettatura nutrizionale ed i parametri di bilanciamento in termini di zuccheri, proteine e grassi sono dovute ai criteri di assegnazione di alcune sostanze (ad esempio, il lattosio, gli emulsionanti, ecc.) alle varie categorie di appartenenza.

**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                                                                                                       | No |
| Soia e prodotti a base di soia                                                                                                               | Si |
| Latte e prodotti del latte compreso il lattosio                                                                                              | CC |
| Frutta con guscio e prodotti vari*                                                                                                           | CC |
| 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 <sub>2</sub>                                  | 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, vogliate contattare il personale commerciale.