

**GELOSTELLA®**Codice
8639

VANIGLIA 92

Preparato in pasta per gelati al gusto

Descrizione del prodotto

Aspetto

Pasta viscosa di colore giallo-ocra intenso, con bacche di vaniglia riutilizzate finemente macinate in sospensione.

Caratteristiche

Semilavorato che accomuna l'intenso profumo e sapore "Vaniglia" con la presenza delle bacche finemente macinate, le quali caratterizzano visivamente il prodotto finito.



Elenco degli ingredienti

Sciroppo (zucchero, acqua), sciroppo di glucosio, LATTE scremato in polvere, tuorlo d'UOVO pastorizzato in polvere, aromi, bacche di vaniglia riutilizzate, estratto di cartamo, stabilizzante: E466; coloranti: norbissina di annatto, riboflavina.

Può contenere: SOIA, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, ANACARDI, PISTACCHI, ARACHIDE.

Unità di vendita

Contenitore: latta in banda stagnata

Dimensioni: Diametro 180 mm; Altezza 248 mm

Peso netto: 6 kg

Dose indicativa d'impiego e modalità d'uso

Per gelati alla vaniglia:

70-100 g di prodotto per litro di miscela base latte.

Come aromatizzante:

5-25 g/l per personalizzare miscele base latte e per gusti quali il cioccolato, la nocciola, la gianduia ecc.

Mescolare bene prima dell'uso.

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. 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 18 del 21/02/2022

Pag. 2 di 2

GELOSTELLA®

Codice

8639**VANIGLIA 92 - Preparato in pasta per gelati al gusto****Parametri di bilanciamento (per 100 g di prodotto)**

Zuccheri totali:.....g	57,9
Grassi:.....g	0,6
Solidi del latte non grassi:.....g	1,9
Altri solidi:.....g	9,0
Residuo secco:.....g	69,3

Etichettatura nutrizionale (per 100 g di prodotto)

Valore energetico:.....kJ - kcal	1187,5 - 279,7
Grassi totali:.....g	0,6
- di cui acidi grassi saturi:.....g	0,2
Carboidrati:.....g	66,6
- di cui zuccheri.....g	58,7
Fibre:.....g	0,6
Proteine:.....g	1,1
Sale:.....g	0,1

(sodio 48,03 mg)

Caratteristiche microbiologiche

Carica batterica totale:..... ufc/g	< 5000
Enterobacteriaceae:..... 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	No
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No
Uova e prodotti a base di uova	Si
Pesci e prodotti a base di pesce	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	CC
Soia e prodotti a base di soia	CC
Latte e prodotti del latte compreso il lattosio	Si
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 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, vogliate contattare il personale commerciale.