



UNIGEL spa
Via Modena 14
24040 CISERANO (BG)

Tel. 035 883154 (r.a.) - Fax 035 883020
E-mail: info@unigelitalia.com - PEC :unigel@legalmail.it

SCHEMA TECNICA

Pag.1

Ultima revisione: 17/01/2022

Codice n. - 08095

NORDPOL

POLVERE

Nome commerciale: NEUTRO FRUTTA

Definizione: Ingrediente composto per gelateria e pasticceria

Prodotto destinato esclusivamente all'industria e ai laboratori artigianali di cui è vietata la vendita per il consumo diretto.

Ingredienti: addensanti (sodio-carbossimetilcellulosa E466, farina di semi di carruba E410, alginato di propilenglicole E405, carragenina standardizzata con zuccheri E407), proteine vegetali (contiene: GLUTINE).

Aspetto: Miscela omogenea di polveri, sostanzialmente esente da sapori e odori estranei

Colore: Bianco-avorio

Dose d'impiego: 0,15-0,20% miscela (4-5 g/l acqua+frutta)

Solubilità: A caldo e a freddo

Consigli: Conservare in luogo fresco e asciutto. Richiudere la confezione dopo l'uso.

Tipo di confezione: Cartoni con n° 5 sacchetti da 2 Kg

Le confezioni a diretto contatto con gli alimenti sono conformi alle vigenti disposizioni di legge (D.M. 21/03/73 e successive modifiche - Reg. (CE) n. 1935/2004 - Reg. (CE) n. 2023/2006).

T M C (Termine Minimo di Conservazione): Da consumarsi preferibilmente entro la data indicata sulla confezione.

OGM: per la realizzazione di questo ingrediente composto vengono impiegate **MATERIE PRIME** dichiarate **prive di OGM**, in conformità ai Reg (CE) n. 1829/2003 e n. 1830/2003.

Dichiarazione HACCP: questo prodotto è realizzato in conformità al Reg. (CE) n. 852/2004 relativo all'igiene degli alimenti avvalendosi dei principi della metodologia del piano HACCP applicati in conformità al Decreto Legislativo n. 193/2007.

Rintracciabilità: E' garantita la rintracciabilità interna di ogni lotto di produzione in conformità al Reg. (CE) n. 178/2002

Valori nutrizionali per 100 g:

Energia: KJ 868	Kcal 207
Grassi -	Di cui saturi -
Carboidrati 4,2	Di cui zuccheri 3,6
	Di cui polioli -
Proteine 13,8	Fibre 67,7
Sale 8,3	

Parametri microbiologici:

Carica microbica totale	limite massimo 10.000 ufc/g
Ricerca escherichia coli	limite massimo 10 ufc/g
Ricerca stafilococchi aurei	limite massimo 10 ufc/g
Ricerca salmonella	limite assente/ 25 g
Ricerca listeria monocytogenes	limite assente/ 25 g

Direttive Europee 2006/142/CE, 2007/68/CE; Regolamento (UE) n. 1169/2011

SOSTANZA ALLERGENICA	Presenza certa nel prodotto *	Presenza in azienda	Possibile presenza accidentale **
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	SI'	SI'	NO
Crostacei e prodotti derivati	NO	NO	NO
Uova e prodotti derivati	NO	SI'	NO
Pesce e prodotti derivati	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti derivati	NO	SI'	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI'	NO
Latte e derivati (compreso lattosio)	NO	SI'	NO
Frutta a guscio e derivati	NO	SI'	NO
Sedano e prodotti derivati	NO	NO	NO
Senape e prodotti derivati	NO	NO	NO
Semi di sesamo e derivati	NO	SI'	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	NO	SI'	NO
Lupino e prodotti derivati	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti derivati	NO	NO	NO

* Per " SI " nella colonna "Presenza certa" è da intendersi **aggiunta diretta** cioè che l'allergene è presente nel prodotto alimentare come suo costituente

** Per " SI " nella colonna "Possibile presenza accidentale" si intende **contaminazione crociata**.

IL RESPONSABILE CONTROLLO QUALITA'
Dott.ssa Ing. Francesca Bonazzi