

## VARIEGATO GOURMET ARANCIO SICILIA

Codice  
**230118****SEMILAVORATO IN PASTA PER GELATI**

Fornitore: Montebianco S.p.A.  
Indirizzo: Via Archimede, 311 – 21047 Saronno (VA)  
Contatto: Servizio Commerciale  
Telefono: +39 02 982931  
Fax: +39 02 98293280

**Descrizione del prodotto**

Crema densa con pezzi di frutta, di colore arancione tipico.

Variegato di solo sciroppo addensato, adatto ad essere usato anche con il variegatore e variegati con pezzi adatti per guarnire e variegare le vaschette, le coppe e i gelati artigianali.

**Elenco degli ingredienti**

Sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, scorze d'arancia, succo d'arancia concentrato, succo e polpa di limone, addensante: amido modificato E1422, agar agar E406; acidificante: acido citrico E330, conservante: potassio sorbato E202, aromi naturali, colorante: E160 carotene.

**Unità di vendita**

Cartone ondulato contenente N. 2 lattine da 4 kg (totale 8 kg netti).

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

Utilizzare in quantità necessaria per guarnire il gelato.

**Conservazione**

Il prodotto, conservato nel contenitore originale sigillato ed in luogo fresco (temperatura non superiore ai 25°C) ed asciutto, aerato, 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 potrebbe essere modificato in caso di cambiamenti della formulazione del prodotto o del processo produttivo. Per ulteriori informazioni o richieste in merito, vi pregiamo di contattare il personale commerciale

## VARIEGATO GOURMET ARANCIO SICILIA

 Codice  
**230118**

### SEMILAVORATO IN PASTA PER GELATI

Caratteristiche microbiologiche		Etichettatura nutrizionale (per 100 g di prodotto)	
Carica batterica totale:..... ufc/g	< 1000	Valore energetico:.....kJ- kcal	1182,6 - 278,4
Enterobacteriacee:..... ufc/g	< 10	Grassi totali:..... g	0,0
Coliformi:..... ufc/g	< 10	- di cui acidi grassi saturi: g	0,0
E. coli:..... ufc/g	< 10	Carboidrati:.....g	69,0
Salmonella spp.:..... ufc/25 g	assente	- di cui zuccheri g	69,0
Lieviti e muffe:..... ufc/g	< 2000	Fibre:.....g	1,2
		Proteine:.....g	0,0
		Sale:.....g	0,0
		(sodio 0 mg)	
Valori medi calcolati sulla base delle nostre migliori conoscenze del prodotto.			

### 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	No
Pesci e prodotti a base di pesce	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No
Soia e prodotti a base di soia	No
Latte e prodotti del latte compreso il lattosio	No
Frutta con guscio e prodotti vari*	No
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, vi consigliamo di contattare il personale commerciale.