

EASY FRUIT MANDARINO

Codice
114951

SEMILAVORATO IN POLVERE 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

Polvere di colore giallo pallido, al sapore di mandarino.
Disperdibile a freddo.

Prodotto "Senza Glutine" (glutine < 20 ppm).

Elenco degli ingredienti

Zucchero, sciroppo di glucosio, destrosio, succo di mandarino in polvere, stabilizzanti (E 415, E 405), acidificante (E 330), aromi, fibra vegetale, emulsionanti (E 472b, E 477), farina di SOIA, coloranti (beta-carotene, cocciniglia). Può contenere: LATTE, UOVA, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, ANACARDI, PISTACCHI.

Unità di vendita

Cartone ondulato contenente N. 10 sacchetti da 1,2 kg (totale 12 kg netti).

Dose indicativa d'impiego e modalità d'uso

Sciogliere 1,2 kg di prodotto in 2,6 l d'acqua. Si consiglia di frullare con un mixer ad immersione.

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 36 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, vogliate contattare il personale commerciale.

EASY FRUIT MANDARINO

Codice
114951

SEMILAVORATO IN POLVERE PER GELATI

| Caratteristiche microbiologiche | | Etichettatura nutrizionale (per 100 g di prodotto) | |
|-------------------------------------|---------|---|----------------|
| Carica batterica totale:..... ufc/g | < 10000 | Valore energetico:..... kJ - kcal | 1660,7 - 391,0 |
| Enterobacteriacee:..... ufc/g | < 10 | Grassi totali:..... g | 0,5 |
| Coliformi:..... ufc/g | < 10 | - di cui acidi grassi saturi: g | 0,2 |
| E. coli:..... ufc/g | < 10 | Carboidrati:..... g | 95,6 |
| Salmonella spp.:..... ufc/25 g | assente | - di cui zuccheri g | 80,5 |
| Lieviti e muffe:..... ufc/g | < 500 | Fibre:..... g | 1,1 |
| | | Proteine:..... g | 0,1 |
| | | Sale:..... g | 0,1 |
| | | (sodio 26,28 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 | 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 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, vi consigliamo di contattare il personale commerciale.