

## DOPPIA FRUTTA FRAGOLA KG 4

Codice  
**2B3718**

### 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

Pasta di colore rosso al gusto fragola.  
Solubilità completa a freddo.

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

### Elenco degli ingredienti

Zucchero, succo di fragola concentrato, fragole semicandite (fragole, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, acidificante E 330, conservante E 202), sciroppo di glucosio, acidificanti (E 330, E 334), aromi, coloranti (estratto di cocciniglia, beta-carotene).  
Può contenere: SOIA, LATTE, UOVA, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, ANACARDI, PISTACCHI, ARACHIDE.

### Unità di vendita

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

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

100 g circa per kg di miscela.

### 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, vogliate contattare il personale commerciale.

## DOPPIA FRUTTA FRAGOLA KG 4

Codice  
**2B3718**

### SEMILAVORATO IN PASTA PER GELATI

| Caratteristiche microbiologiche     |         | Etichettatura nutrizionale (per 100 g di prodotto)                              |                |
|-------------------------------------|---------|---|----------------|
| Carica batterica totale:..... ufc/g | < 10000 | Valore energetico:..... kJ - kcal   | 1100,5 - 259,0 |
| Enterobacteriacee:..... ufc/g       | < 10    | Grassi totali:..... g   | 0,1            |
| Coliformi:..... ufc/g               | < 10    | - di cui acidi grassi saturi: g   | 0,0            |
| E. coli:..... ufc/g                 | < 10    | Carboidrati:..... g   | 63,1           |
| Salmonella spp.:..... ufc/25 g      | assente | - di cui zuccheri g   | 61,1           |
| Lieviti e muffe:..... ufc/g         | < 500   | Fibre:..... g   | 0,7            |
|                                     |         | Proteine:..... g  | 0,3            |
|                                     |         | Sale:..... g  | 0,0            |
|                                     |         | (sodio 5,89 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   | CC |
| Soia e prodotti a base di soia   | CC |
| 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, vi consigliamo di contattare il personale commerciale.