

Descrizione GOLOSA PISTACCHIO

Rev. 1 del 10/09/2021

CODIFICHE PRODOTTO

Articolo: GOLOSA PISTACCHIO
Cod. Articolo: 12832
Cod. Campione: 12203
Codice TARIC (HS) 21069098

CARATTERISTICHE PRODOTTO

Crema a base di pistacchio ideale per la creazione di gelati tipo cremino o per l'utilizzo tal quale direttamente in vaschetta. La particolare composizione permette di avere una struttura spatolabile a temperature di vetrina (circa -13°C)

INGREDIENTI e ALLERGENI

Ingredienti: Zucchero, Olio di semi di girasole, PISTACCHI tostati 22%, Maltodestrina, Fibra vegetale, Burro di cacao, emulsionanti: Lecitina di SOIA (E322); Sale, antiossidanti: Tocoferoli (E307); Aromi, coloranti: Blu Brillante FCF (E133), Caroteni (E160a), Curcuma (E100)

Può contenere ARACHIDI, LATTE, ALTRA FRUTTA A GUSCIO

ALLERGENI

ALLERGENI	Presente nel prodotto	Possibile contaminazione crociata
Cereali contenenti glutine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crostacei e prodotti a base di crostacei	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Uova e prodotti a base di uova	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pesce e prodotti a base di pesce	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arachidi e prodotti a base di arachidi	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soia e prodotti a base di soia	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Frutta a guscio	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sedano e prodotti a base di sedano	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anidride solforosa e solfiti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupini e prodotti a base di lupini	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Molluschi e prodotti a base di molluschi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senape e prodotti a base di senape	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

INFORMAZIONI CONFIDENZIALI

Le informazioni contenute nel presente documento sono riservate. La diffusione, distribuzione e/o copiatura del documento trasmesso da parte di qualsiasi soggetto diverso dal destinatario è proibita, sia ai sensi dell'art.616 c.p., che ai sensi del D.Lgs. n.196/2003. In caso di divergenze tra i dati in lingue diverse si riterranno validi i dati della lingua italiana.

CONFIDENTIALITY NOTICE

The informations contained in this document are confidentials. The diffusion, distribution and / or copying of the document transmitted by any person other than the addressee is prohibited, both under the terms of Art. 616 c.p., and D.Lgs. No. 196/2003. In case of differences between the data in different languages, the data of the Italian language will be considered valid.

Descrizione GOLOSA PISTACCHIO

Rev. 1 del 10/09/2021

MODALITA' D'USO:

Si consiglia di miscelare bene il prodotto prima del suo utilizzo. Una leggera separazione è indice di qualità dello stesso (assenza di agenti stabilizzanti e/o conservanti).

Impiego tal quale: versare 3kg di Golosa Babbi nella vaschetta e abbattere per circa 30 minuti a -40°C fino a completa opacizzazione (raggiungimento della consistenza desiderata). Posizionare la vaschetta in vetrina a circa -13°C. Mantecata: miscelare la Golosa Babbi con latte ben caldo (circa 60°C) in rapporto 40:60 (esempio, 1,2 kg di Golosa Babbi con 1,8 kg di latte). Mantecare la miscela. Estrarre il gelato così ottenuto e porlo in vetrina dopo un breve passaggio in abbattitore.

Variegato: le Golose Babbi sono a tutti gli effetti dei variegati, pertanto, possono essere utilizzate per arricchire e valorizzare il gelato. **Glassatura torte:** le Golosa Babbi sono un'ottima glassa ideale per ricoprire torte di gelato o semifreddo. Stendere la Golosa direttamente sulla torta precedentemente indurita in abbattitore. E' consigliabile un ulteriore breve passaggio in abbattitore.

Scioglitrice / Fontana: le Golose Babbi sono idonee per l'utilizzo in scioglitrici/fontane di cioccolato. Versare la Golosa Babbi ad una temperatura di almeno 25°C nella vasca di alimentazione. Settare la temperatura della scioglitrice a circa 30°C. E' consigliabile mantenere una temperatura inferiore a 40°C.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE: valori medi per 100g di prodotto

Nutriente	Valore per 100g	U.M.
Energia kJ	2423	kJ
Energia kcal	582	kcal
Grassi	39	g
di cui acidi grassi saturi	4.6	g
Carboidrati	53	g
di cui zuccheri	47	g
Proteine	4.0	g
Sale	0.20	g

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

Il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali in luoghi freschi e asciutti. Mescolare il prodotto con una spatola asciutta prima dell'utilizzo. Richiudere accuratamente dopo l'uso.

Termine minimo di conservazione: 24 mesi dalla data di produzione

MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO:

I materiali di imballaggio utilizzati sono rispondenti e conformi a quanto previsto dal Reg.CE n°1935/2004 del Parlamento Europeo del 27/10/2004 e successivi aggiornamenti, riguardante la disciplina igienica degli imballaggi destinati a venire a contatto con sostanze alimentari.

INFORMAZIONI CONFIDENZIALI

Le informazioni contenute nel presente documento sono riservate. La diffusione, distribuzione e/o copiatura del documento trasmesso da parte di qualsiasi soggetto diverso dal destinatario è proibita, sia ai sensi dell'art.616 c.p., che ai sensi del D.Lgs. n.196/2003. In caso di divergenze tra i dati in lingue diverse si riterranno validi i dati della lingua italiana.

CONFIDENTIALITY NOTICE

The informations contained in this document are confidential. The diffusion, distribution and / or copying of the document transmitted by any person other than the addressee is prohibited, both under the terms of Art. 616 c.p., and D.Lgs. No. 196/2003. In case of differences between the data in different languages, the data of the Italian language will be considered valid.

Descrizione GOLOSA PISTACCHIO

Rev. 1 del 10/09/2021

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri Microbiologici	m	M	c	n	U.M.
Carica Batterica Totale a 30°C (CBT)	10.000	100.000	2	5	ufc/g
Enterobacteriaceae	10	100	2	5	ufc/g
Listeria monocytogenes	-	Assente su 1 g di prodotto	0	5	ufc/g
Salmonella	-	Assente su 25 g di prodotto	0	5	ufc/25g
Staphylococcus aureus	10	100	2	5	ufc/g
Lieviti e Muffe	100	1.000	2	5	ufc/g

Legenda: m: Limite inferiore n: Numero unità campionanti M: Limite superiore c: numero massimo di unità con valori $m < c < M$ **CARATTERISTICHE CHIMICHE**

Parametri Chimici	Limiti	U.M.
Umidità	< 3,00	%
Aflatossina B1	< 8,00	ppb
Aflatossine Totali	< 10,00	ppb

CERTIFICAZIONI**Certificazione**

Kosher - Pareve	<input checked="" type="checkbox"/>
Gluten Free	<input checked="" type="checkbox"/>
Halal	<input checked="" type="checkbox"/>
Vegan	<input checked="" type="checkbox"/>

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Tipologia Imballo	EAN	Dimensione mm (H/P/L)	Colli	Peso unitario	Peso totale	Tara	Peso lordo
Secchiello in plastica con pellicola protettiva	8012012128322	143/200/200	1	3,0 kg	3,0 kg	0,145 kg	3,145 kg
	18012012128329	301/203/406	4	3,0 kg	12,0 kg	0,455 kg	12,455 kg
Pallet	28012012128326	1655/1200/800	50	12,0 kg	600,0 kg	66,75 kg	666,75 kg

INFORMAZIONI CONFIDENZIALI

Le informazioni contenute nel presente documento sono riservate. La diffusione, distribuzione e/o copiatura del documento trasmesso da parte di qualsiasi soggetto diverso dal destinatario è proibita, sia ai sensi dell'art.616 c.p., che ai sensi del D.Lgs. n.196/2003. In caso di divergenze tra i dati in lingue diverse si riterranno validi i dati della lingua italiana.

CONFIDENTIALITY NOTICE

The informations contained in this document are confidential. The diffusion, distribution and / or copying of the document transmitted by any person other than the addressee is prohibited, both under the terms of Art. 616 c.p., and D.Lgs. No. 196/2003. In case of differences between the data in different languages, the data of the Italian language will be considered valid.

Descrizione GOLOSA PISTACCHIO

Rev. 1 del 10/09/2021

PALLETTIZZAZIONE

Cartoni per strato	10
Strati per pallet	5
Cartoni per pallet	50

CONTROLLO PRODUTTIVO

L'intero processo produttivo è tenuto sotto controllo conformemente a quanto prescritto dal Reg.CE n° 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 Aprile 2004 sull' igiene degli alimenti. Azienda con sistema di gestione per la qualità UNI EN ISO 9001:2015, CERTIFICATO CSQA N. 6000

INFORMAZIONI CONFIDENZIALI

Le informazioni contenute nel presente documento sono riservate. La diffusione, distribuzione e/o copiatura del documento trasmesso da parte di qualsiasi soggetto diverso dal destinatario è proibita, sia ai sensi dell'art.616 c.p., che ai sensi del D.Lgs. n.196/2003. In caso di divergenze tra i dati in lingue diverse si riterranno validi i dati della lingua italiana.

CONFIDENTIALITY NOTICE

The informations contained in this document are confidential. The diffusion, distribution and / or copying of the document transmitted by any person other than the addressee is prohibited, both under the terms of Art. 616 c.p., and D.Lgs. No. 196/2003. In case of differences between the data in different languages, the data of the Italian language will be considered valid.