



Scheda Tecnica Prodotto/ Ingredients product tecnica form

Prodotto/Product	Speedy kiwi
Codice prodotto/ Product code	P071a P071AAN
Codice doganale/Custom code	21069098
Descrizione Prodotto/Product description:	<p>Ingrediente composto in polvere per gelati e prodotti dolciari, destinato esclusivamente all'industria e ai laboratori artigianali, di cui è vietata la vendita per il consumo diretto/ <i>Semi-finished product in powder for Italian ice-cream/gelato and pastry, only for industry and artisan laboratories. Not allowed for direct consumption.</i></p>
Ingredienti/Ingredients:	<p>zucchero, destrosio, sciroppo di glucosio, fruttosio, acidificanti: E330, E334; fibre vegetali, aromi, amido, stabilizzanti: E415, E412, E407; semi di kiwi, emulsionante: E471; coloranti: E150d, E133. Può contenere SOIA.</p> <p><i>sugar, dextrose, glucose syrup, fructose, acid agents: citric acid, tartaric acid; vegetable fibers, flavours, starch, stabilizers: xanthan gum, guar gum, carrageenan; kiwi seeds, emulsifier: mono-and diglycerides of fatty acids; colours: Sulphite ammonia caramel, brilliant blue FCF (No1). It may contain SOY.</i></p>
Confezione/Packaging	kg 1,25x10 sacchi/ cartone kg 1,25x 10bags/box
Pallettizzazione/Pallet size	50 cartoni/50 boxes in 1 pallet
Dosaggio/Recommended dosage	Diluire il contenuto di un sacchetto in 2,7-2,8 l di acqua e mantecare/ <i>Delute one bag in 2,7-2.8 l of water and freeze</i>
Termine minimo conservazione (mesi)/Best before (Months)	36 mesi, conservare in luogo fresco e asciutto. Dopo ogni utilizzo richiudere la confezione e mantenere in ambiente pulito e fresco. Manipolare solo con strumenti perfettamente puliti e asciutti. <i>36 Months, store in a cool a dry place. After each use</i>

COM.PR.ITAL. SpA * CAP SOC 450.000,00 i.v.
 R.E.A. Milano N. 1173275 * Reg Imp Milano N.
 07635090157 COD. FISC. e P IVA 07635090157

Stabilimento e Sede Amministrativa
 Via Verdi 49/51/53 20090 Settala (MI) Italy
 tel (+39) 0295770829 * fax (+39) 0295379118
www.comprital.com comprital@comprital.com

Data emissione: 27/06/16

Ora emissione: 4.47


Scheda Tecnica Prodotto/ Ingredients product tecnica form

	<i>reseal the package and keep in a clean and fresh place. Mix with clean and dry instruments only.</i>																		
Informazioni nutrizionali (Valori medi su 100g di prodotto)/ <i>Nutritional Value (Average Nutritional Value for 100g of product)</i>	<table> <tr> <td>Valore energetico/<i>Energy value</i></td> <td>391kcal 1640 kJ</td> </tr> <tr> <td>Proteine/<i>Proteins</i></td> <td>0,00 g / 100g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati/<i>Carbohydrates</i></td> <td>97,00 g / 100g</td> </tr> <tr> <td>-zuccheri/<i>Sugar</i></td> <td>89,70g / 100g</td> </tr> <tr> <td>-polialcoli/ <i>polyols</i></td> <td>0g / 100g</td> </tr> <tr> <td>Grassi/<i>Fats</i></td> <td>0,30g / 100g</td> </tr> <tr> <td>di cui saturi/<i>Saturates</i></td> <td>0,29 g / 100g</td> </tr> <tr> <td>Fibre/<i>Fibres</i></td> <td>1,30 g / 100g</td> </tr> <tr> <td>Sale/<i>Salt</i></td> <td>0,037 g / 100g</td> </tr> </table>	Valore energetico/ <i>Energy value</i>	391kcal 1640 kJ	Proteine/ <i>Proteins</i>	0,00 g / 100g	Carboidrati/ <i>Carbohydrates</i>	97,00 g / 100g	-zuccheri/ <i>Sugar</i>	89,70g / 100g	-polialcoli/ <i>polyols</i>	0g / 100g	Grassi/ <i>Fats</i>	0,30g / 100g	di cui saturi/ <i>Saturates</i>	0,29 g / 100g	Fibre/ <i>Fibres</i>	1,30 g / 100g	Sale/ <i>Salt</i>	0,037 g / 100g
Valore energetico/ <i>Energy value</i>	391kcal 1640 kJ																		
Proteine/ <i>Proteins</i>	0,00 g / 100g																		
Carboidrati/ <i>Carbohydrates</i>	97,00 g / 100g																		
-zuccheri/ <i>Sugar</i>	89,70g / 100g																		
-polialcoli/ <i>polyols</i>	0g / 100g																		
Grassi/ <i>Fats</i>	0,30g / 100g																		
di cui saturi/ <i>Saturates</i>	0,29 g / 100g																		
Fibre/ <i>Fibres</i>	1,30 g / 100g																		
Sale/ <i>Salt</i>	0,037 g / 100g																		
Analisi microbiologiche/ <i>Microbiological Analysis</i>	<table> <tr> <td>Total Plate Count/CBT</td> <td>< 1000 cfu/g in 5 s.u.</td> </tr> <tr> <td>Coliforms/ <i>Coliformi</i></td> <td><10 cfu/g</td> </tr> <tr> <td>Staph. Aureus</td> <td>assente/ <i>absent</i></td> </tr> <tr> <td>Salmonella</td> <td>assente/ <i>absent</i></td> </tr> </table>	Total Plate Count/CBT	< 1000 cfu/g in 5 s.u.	Coliforms/ <i>Coliformi</i>	<10 cfu/g	Staph. Aureus	assente/ <i>absent</i>	Salmonella	assente/ <i>absent</i>										
Total Plate Count/CBT	< 1000 cfu/g in 5 s.u.																		
Coliforms/ <i>Coliformi</i>	<10 cfu/g																		
Staph. Aureus	assente/ <i>absent</i>																		
Salmonella	assente/ <i>absent</i>																		
Dichiarazione OGM/GMO Declaration	Il prodotto non contiene e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati. <i>The product have been produced without the use of genetically modified organisms and / or products derived from these.</i>																		
Allergeni/Allergens (Allegato III bis della Direttiva 2003/89/CE/ Allergens Annex IIIa Directive 2003/89/CE)	La presenza di allergeni come ingrediente viene dichiarata all'interno della lista ingredienti. Nello stabilimento di produzione sono presenti: Latte e derivati,uova,soia, frutta a guscio. <i>The presence of the allergen as an ingredient is declared in the ingredient list. Produced in a plant where milk and milk derivatives, eggs, soy, nuts are used.</i>																		
Dichiarazione/Declaration	Il prodotto è fabbricato in conformità al Reg. 178/2002 CE, al Reg 852/2004 CE, al Reg 853/2004 , al Reg 2073/2005 e successive modifiche. <i>The product is manufactured in accordance with Reg. 178/2002, with Reg 852/2004 CE, with Reg 853/2004 , with Reg 2073/2005 and amended.</i>																		

Revisione/Revision 02/14	Data/Date: 01/08/14	Resp.Ass.Qualità <i>Dott.Fabrizio Osti</i>
--------------------------	---------------------	---