




Scheda Tecnica Prodotto/ Ingredients product tecnica form

Prodotto/Product	Speedy Frutta
Codice prodotto/ Product code	P190
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 di canna, destrosio, fruttosio, sciroppo di glucosio, fibre vegetali, succo concentrato di limone, stabilizzanti: E415, E412; emulsionante: E472b, E477; farina di SOIA <i>cane sugar, dextrose, fructose, glucose syrup, vegetable fibers, lemon juice dehydrated, stabilizers: xanthan gum, guar gum; emulsifiers: fatty acid esters of glycerol, propylene glycol esters of fatty acids; SOY flour</i></p>
Confezione/Packaging	<p>Kg 0,9 x12 sacchi/ cartone <i>Kg 0,9 x 12 bags/box</i></p>
Pallettizzazione/Pallet size	50 cartoni/50 boxes in 1 pallet
Dosaggio/Recommended dosage	<p>Diluire il contenuto di un sacchetto in 1,5 Kg di frutta, 1 kg di acqua e mantecare/ <i>Delute one bag 1,5 Kg of fruit, 1 kg of water and freeze</i></p>
Termine minimo conservazione (mesi)/Best before (Months)	<p>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 reseal the package and keep in a clean and fresh place. Mix with clean and dry instruments only.</i></p>

	Pagina 2 di 2 Mrq05_04 Rif. PRD05_01 Revisione: 0 Data: 19/04/2013
---	--

Scheda Tecnica Prodotto/ Ingredients product tecnica form

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>389kcal 1626 kJ</td> </tr> <tr> <td>Proteine/<i>Proteins</i></td> <td>0,06 g / 100g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati/<i>Carbohydrates</i></td> <td>95,33 g / 100g</td> </tr> <tr> <td>-zuccheri/<i>Sugar</i></td> <td>90,81g / 100g</td> </tr> <tr> <td>-polialcoli/ <i>polyols</i></td> <td>0g / 100g</td> </tr> <tr> <td>Grassi/<i>Fats</i></td> <td>0,14g / 100g</td> </tr> <tr> <td>di cui saturi/<i>Saturates</i></td> <td>0,12 g / 100g</td> </tr> <tr> <td>Fibre/<i>Fibres</i></td> <td>3,00 g / 100g</td> </tr> <tr> <td>Sale/<i>Salt</i></td> <td>0,030 g / 100g</td> </tr> </table>	Valore energetico/ <i>Energy value</i>	389kcal 1626 kJ	Proteine/ <i>Proteins</i>	0,06 g / 100g	Carboidrati/ <i>Carbohydrates</i>	95,33 g / 100g	-zuccheri/ <i>Sugar</i>	90,81g / 100g	-polialcoli/ <i>polyols</i>	0g / 100g	Grassi/ <i>Fats</i>	0,14g / 100g	di cui saturi/ <i>Saturates</i>	0,12 g / 100g	Fibre/ <i>Fibres</i>	3,00 g / 100g	Sale/ <i>Salt</i>	0,030 g / 100g
Valore energetico/ <i>Energy value</i>	389kcal 1626 kJ																		
Proteine/ <i>Proteins</i>	0,06 g / 100g																		
Carboidrati/ <i>Carbohydrates</i>	95,33 g / 100g																		
-zuccheri/ <i>Sugar</i>	90,81g / 100g																		
-polialcoli/ <i>polyols</i>	0g / 100g																		
Grassi/ <i>Fats</i>	0,14g / 100g																		
di cui saturi/ <i>Saturates</i>	0,12 g / 100g																		
Fibre/ <i>Fibres</i>	3,00 g / 100g																		
Sale/ <i>Salt</i>	0,030 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>Coliformi/ <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.	Coliformi/ <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.																		
Coliformi/ <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 03/14	Data/Date: 01/08/14	Resp.Ass.Qualità <i>Dott.Fabrizio Osti</i>
--------------------------	---------------------	---