




### Scheda Tecnica Prodotto/ Ingredients product tecnica form

|  |   |
|--|---|
| Prodotto/Product   | Speedy mirtillo con pz  |
| Codice prodotto/ Product code                            | P292  |
| 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, sciroppo di glucosio, destrosio, mirtilli disidratati, fibra vegetale, fruttosio, coloranti: E163, E150d, E133 ; acidificante: E330; aromi, amido, stabilizzanti: E415, E412, E407; emulsionante: E471. Contiene SOLFITI e SOIA</p> <p><i>sugar , glucose syrup , dextrose, dehydrated bluberries , vegetable fiber, fructose, colours: grape skin extract, caramel, brilliant blue FCF (No1); acid agent : citric acid; flavours, starch, stabilizers: xanthan gum, guar gum, carrageenan; emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids. It contain SULPHITES and SOY.</i></p> |
| Confezione/Packaging                                     | <p>kg 1,25x8 sacchi/ cartone<br/>kg 1,25x 8 bags/box</p>  |
| Pallettizzazione/Pallet size                             | 50 cartoni/50 boxes in 1 pallet   |
| Dosaggio/Recommended dosage                              | <p>Diluire il contenuto di un sacchetto in 2,7-2,8 l di acqua. Attendere circa 15 minuti per la totale reidratazione della frutta e mantecare/ <i>Delute one bag in 2,7-2.8 l of water. Wait at least 15 minutes for the total fruit rehydration then freeze</i></p>  |
| 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.   |

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

### Scheda Tecnica Prodotto/ Ingredients product tecnica form

|   |  |                                |                        |                      |               |                           |                 |                 |                 |                      |           |             |              |                         |               |              |               |           |               |
|---|--|--------------------------------|------------------------|----------------------|---------------|---------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|----------------------|-----------|-------------|--------------|-------------------------|---------------|--------------|---------------|-----------|---------------|
|   | <p>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.</p>   |                                |                        |                      |               |                           |                 |                 |                 |                      |           |             |              |                         |               |              |               |           |               |
| Informazioni nutrizionali (Valori medi su 100g di prodotto)/ <i>Nutritional Value (Average Nutritional Value for 100g of product)</i> | <table> <tr> <td>Valore energetico/Energy value</td> <td>372kcal 1557 kJ</td> </tr> <tr> <td>Proteine/Proteins</td> <td>0,22 g / 100g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati/Carbohydrates</td> <td>89,64 g / 100g</td> </tr> <tr> <td>-zuccheri/Sugar</td> <td>84,90g / 100g</td> </tr> <tr> <td>-polialcoli/ polyols</td> <td>0g / 100g</td> </tr> <tr> <td>Grassi/Fats</td> <td>0,57g / 100g</td> </tr> <tr> <td>di cui saturi/Saturates</td> <td>0,00 g / 100g</td> </tr> <tr> <td>Fibre/Fibres</td> <td>3,83 g / 100g</td> </tr> <tr> <td>Sale/Salt</td> <td>0,027g / 100g</td> </tr> </table> | Valore energetico/Energy value | 372kcal 1557 kJ        | Proteine/Proteins    | 0,22 g / 100g | Carboidrati/Carbohydrates | 89,64 g / 100g  | -zuccheri/Sugar | 84,90g / 100g   | -polialcoli/ polyols | 0g / 100g | Grassi/Fats | 0,57g / 100g | di cui saturi/Saturates | 0,00 g / 100g | Fibre/Fibres | 3,83 g / 100g | Sale/Salt | 0,027g / 100g |
| Valore energetico/Energy value  | 372kcal 1557 kJ  |                                |                        |                      |               |                           |                 |                 |                 |                      |           |             |              |                         |               |              |               |           |               |
| Proteine/Proteins   | 0,22 g / 100g  |                                |                        |                      |               |                           |                 |                 |                 |                      |           |             |              |                         |               |              |               |           |               |
| Carboidrati/Carbohydrates   | 89,64 g / 100g   |                                |                        |                      |               |                           |                 |                 |                 |                      |           |             |              |                         |               |              |               |           |               |
| -zuccheri/Sugar   | 84,90g / 100g  |                                |                        |                      |               |                           |                 |                 |                 |                      |           |             |              |                         |               |              |               |           |               |
| -polialcoli/ polyols  | 0g / 100g  |                                |                        |                      |               |                           |                 |                 |                 |                      |           |             |              |                         |               |              |               |           |               |
| Grassi/Fats   | 0,57g / 100g   |                                |                        |                      |               |                           |                 |                 |                 |                      |           |             |              |                         |               |              |               |           |               |
| di cui saturi/Saturates   | 0,00 g / 100g  |                                |                        |                      |               |                           |                 |                 |                 |                      |           |             |              |                         |               |              |               |           |               |
| Fibre/Fibres  | 3,83 g / 100g  |                                |                        |                      |               |                           |                 |                 |                 |                      |           |             |              |                         |               |              |               |           |               |
| Sale/Salt   | 0,027g / 100g  |                                |                        |                      |               |                           |                 |                 |                 |                      |           |             |              |                         |               |              |               |           |               |
| Analisi microbiologiche/ Microbiological Analysis   | <table> <tr> <td>Total Plate Count/CBT</td> <td>&lt; 1000 cfu/g in 5 s.u.</td> </tr> <tr> <td>Coliforms/ Coliformi</td> <td>&lt;10 cfu/g</td> </tr> <tr> <td>Staph. Aureus</td> <td>assente/ absent</td> </tr> <tr> <td>Salmonella</td> <td>assente/ absent</td> </tr> </table>  | Total Plate Count/CBT          | < 1000 cfu/g in 5 s.u. | Coliforms/ Coliformi | <10 cfu/g     | Staph. Aureus             | assente/ absent | Salmonella      | assente/ absent |                      |           |             |              |                         |               |              |               |           |               |
| Total Plate Count/CBT   | < 1000 cfu/g in 5 s.u.   |                                |                        |                      |               |                           |                 |                 |                 |                      |           |             |              |                         |               |              |               |           |               |
| Coliforms/ Coliformi  | <10 cfu/g  |                                |                        |                      |               |                           |                 |                 |                 |                      |           |             |              |                         |               |              |               |           |               |
| Staph. Aureus   | assente/ absent  |                                |                        |                      |               |                           |                 |                 |                 |                      |           |             |              |                         |               |              |               |           |               |
| Salmonella  | assente/ absent  |                                |                        |                      |               |                           |                 |                 |                 |                      |           |             |              |                         |               |              |               |           |               |
| 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: 07/07/14 | Resp.Ass.Qualità<br><i>Dott.Fabrizio Osti</i> |
|--------------------------|---------------------|---|