



Scheda Tecnica Prodotto/ Ingredients product tecnica form

Prodotto/Product	Pistacchio puro Giubileo
Codice prodotto/ Product code	PC089P PC089BAN
Codice doganale/Custom code	20081913
Descrizione Prodotto/Product description:	Ingrediente composto in pasta 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 paste for Italian ice-cream/gelato and pastry, only for industry and artisan laboratories. Not allowed for direct consumption.</i>
Ingredienti/Ingredients:	PISTACCHI tostati e raffinati, coloranti: E141, E100. Senza coloranti artificiali. Può contenere tracce di altra FRUTTA A GUSCIO. <i>roasted and refined PISTACHIOS, colours: clorophyll, curcumin. Without artificial colours. It may contain traces of other NUTS.</i>
Confezione/Packaging	Kg 2,5x 2 secchielli/ cartone Kg 2,5x 2 buckets/box
Pallettizzazione/Pallet size	80 cartoni/80 boxes in 1 pallet
Dosaggio/Recommended dosage	70-100 g per litro di miscela base stabilizzata /70-100 g per liter of mix.
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 reseal the package and keep in a clean and fresh place. Mix with clean and dry instruments only.</i>

COMPRITAL 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

	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>665kcal 2785 kJ</td> </tr> <tr> <td>Proteine/<i>Proteins</i></td> <td>20,90 g / 100g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati/<i>Carbohydrates</i></td> <td>9,60 g / 100g</td> </tr> <tr> <td>-zuccheri/<i>Sugar</i></td> <td>7,50g / 100g</td> </tr> <tr> <td>-polialcoli/ <i>polyols</i></td> <td>0g / 100g</td> </tr> <tr> <td>Grassi/<i>Fats</i></td> <td>56,50g / 100g</td> </tr> <tr> <td>di cui saturi/<i>Saturates</i></td> <td>7,50 g / 100g</td> </tr> <tr> <td>Fibre/<i>Fibres</i></td> <td>1,2 g / 100g</td> </tr> <tr> <td>Sodio/<i>Sodium</i></td> <td>0,11 g / 100g</td> </tr> <tr> <td>Sale/<i>Salt</i></td> <td>0,27 g / 100g</td> </tr> </table>	Valore energetico/ <i>Energy value</i>	665kcal 2785 kJ	Proteine/ <i>Proteins</i>	20,90 g / 100g	Carboidrati/ <i>Carbohydrates</i>	9,60 g / 100g	-zuccheri/ <i>Sugar</i>	7,50g / 100g	-polialcoli/ <i>polyols</i>	0g / 100g	Grassi/ <i>Fats</i>	56,50g / 100g	di cui saturi/ <i>Saturates</i>	7,50 g / 100g	Fibre/ <i>Fibres</i>	1,2 g / 100g	Sodio/ <i>Sodium</i>	0,11 g / 100g	Sale/ <i>Salt</i>	0,27 g / 100g
Valore energetico/ <i>Energy value</i>	665kcal 2785 kJ																				
Proteine/ <i>Proteins</i>	20,90 g / 100g																				
Carboidrati/ <i>Carbohydrates</i>	9,60 g / 100g																				
-zuccheri/ <i>Sugar</i>	7,50g / 100g																				
-polialcoli/ <i>polyols</i>	0g / 100g																				
Grassi/ <i>Fats</i>	56,50g / 100g																				
di cui saturi/ <i>Saturates</i>	7,50 g / 100g																				
Fibre/ <i>Fibres</i>	1,2 g / 100g																				
Sodio/ <i>Sodium</i>	0,11 g / 100g																				
Sale/ <i>Salt</i>	0,27 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/ Coliformi</td> <td><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: 16/04/14	Resp.Ass.Qualità <i>Dott.Fabrizio Osti</i>
--------------------------	---------------------	---

COMPRITAL 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