



### Scheda Tecnica Prodotto/ Ingredients product tecnica form

Prodotto/Product	Variegato torta di mele
Codice prodotto/ Product code	PC093P
Codice doganale/Custom code	20079939
Descrizione Prodotto/Product description:	<p>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></p>
Ingredienti/Ingredients:	<p>mele, sciroppo di zucchero (zucchero, acqua), sciroppo di glucosio, destrosio, aromi, addensante: E440, acidificante: E330, conservante: E202.  <i>apples, sugar syrup (sugar, water), glucose syrup, dextrose, flavours, thickener: pectin; acid agent: citric acid, preservative: potassium sorbate.</i></p>
Confezione/Packaging	<p>kg 3x 2 secchielli/ cartone          kg 3x 2 buckets/box</p>
Pallettizzazione/Pallet size	80 cartoni/80 boxes in 1 pallet
Dosaggio/Recommended dosage	100-150 g di pasta per litro di gelato / <i>100-150 g di pasta per litro di gelato</i>
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>
Informazioni nutrizionali (Valori medi su 100g di prodotto)/ Nutritional Value (Average Nutritional	<p>Valore energetico/Energy value 261kcal 1093 kJ          Proteine/Proteins 0,12 g / 100g</p>



### Scheda Tecnica Prodotto/ Ingredients product tecnica form

Value for 100g of product)	Carboidrati/Carbohydrates -zuccheri/Sugar -polialcoli/ polyols Grassi/Fats di cui saturi/Saturates Fibre/Fibres Sale/Salt Sodio/Sodium	64,90 g / 100g 59,00g / 100g 0,00g / 100g 0,01g / 100g 0,00 g / 100g 0,56 g / 100g 0,030 g / 100g 0,012 g/100g
Analisi microbiologiche/ Microbiological Analysis	Total Plate Count/CBT Coliforms/ Coliformi Staph. Aureus Salmonella	< 1000 cfu/g in 5 s.u. <10 cfu/g assente/ absent 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: 11/06/14	Resp.Ass.Qualità <i>Dott.Fabrizio Osti</i>
--------------------------	---------------------	---