



PLANET'GLACE
SARL MARIANNE EXPORT
BP4 - 33770 SALLES
Tél. : +33 (0)5 56 88 01 14
contact@planetglace.com

Pagina 1 di 2

Mrq05_04
Rif. PRD05_01
Revisione: 0
Data: 19/04/2013

Scheda Tecnica Prodotto/ Ingredients product tecnica form

Prodotto/Product	Speedy fragola
Codice prodotto/ Product code	P260 / P260AN
Codice doganale/Custom code	21069098
Descrizione Prodotto/Product description:	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>
Ingredienti/Ingredients:	Zucchero, destrosio, sciroppo di glucosio, succo di fragola disidratata, aromi, acidificanti: E330, E334; estratto di sambuco disidratato, stabilizzanti: E415, E412; emulsionante: E472b, E477; coloranti: E150d, E160a; farina di SOIA. <i>Sugar, dextrose, glucose syrup, dehydrated strawberries juice, flavours, acid agents: citric acid, tartaric acid; dehydrated elderberry extract, stabilizers: xanthan gum, guar gum; emulsifiers: Lactic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Propane-1,2-diol esters of fatty acids; colours: Sulphite ammonia caramel, carotene beta; SOY flour</i>
Confezione/Packaging	Kg 1,25x10 sacchi/ cartone <i>Kg 1,25x10bags/box</i>
Palletizzazione/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.



PLANET'GLACE
 SARL MARIANNE EXPORT
 BP4 - 33770 SALLES
 Tél. : +33 (0)5 56 88 01 14
 contact@planetglace.com

Pagina 2 di 2

Mrq05_04
 Rif. PRD05_01
 Revisione: 0
 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>																		
<p>Informazioni nutrizionali (Valori medi su 100g di prodotto)/ <i>Nutritional Value (Average Nutritional Value for 100g of product)</i></p>	<table> <tr> <td>Valore energetico/Energy value</td> <td>386kcal 1615 kJ</td> </tr> <tr> <td>Grassi/Fats</td> <td><0,50g / 100g</td> </tr> <tr> <td>di cui saturi/Saturates</td> <td>0,10 g / 100g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati/Carbohydrates</td> <td>95,00 g / 100g</td> </tr> <tr> <td>-zuccheri/Sugar</td> <td>80,00 g / 100g</td> </tr> <tr> <td>-polialcoli/ polyols</td> <td>0,00 g / 100g</td> </tr> <tr> <td>Fibre/Fibres</td> <td>1,40 g / 100g</td> </tr> <tr> <td>Proteine/Proteins</td> <td>0,00 g / 100g</td> </tr> <tr> <td>Salè/Salt</td> <td>0,08 g / 100g</td> </tr> </table>	Valore energetico/Energy value	386kcal 1615 kJ	Grassi/Fats	<0,50g / 100g	di cui saturi/Saturates	0,10 g / 100g	Carboidrati/Carbohydrates	95,00 g / 100g	-zuccheri/Sugar	80,00 g / 100g	-polialcoli/ polyols	0,00 g / 100g	Fibre/Fibres	1,40 g / 100g	Proteine/Proteins	0,00 g / 100g	Salè/Salt	0,08 g / 100g
Valore energetico/Energy value	386kcal 1615 kJ																		
Grassi/Fats	<0,50g / 100g																		
di cui saturi/Saturates	0,10 g / 100g																		
Carboidrati/Carbohydrates	95,00 g / 100g																		
-zuccheri/Sugar	80,00 g / 100g																		
-polialcoli/ polyols	0,00 g / 100g																		
Fibre/Fibres	1,40 g / 100g																		
Proteine/Proteins	0,00 g / 100g																		
Salè/Salt	0,08 g / 100g																		
<p>Analisi microbiologiche/ <i>Microbiological Analysis</i></p>	<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/ <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/ Coliformi	<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/ Coliformi	<10 cfu/g																		
Staph. Aureus	assente/ <i>absent</i>																		
Salmonella	assente/ <i>absent</i>																		
<p>Dichiarazione OGM/GMO <i>Declaration</i></p>	<p>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></p>																		
<p>Allergeni/Allergens (Allegato III bis della Direttiva 2003/89/CE/ Allergens Annex IIIa Directive 2003/89/CE)</p>	<p>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></p>																		
<p>Dichiarazione/Declaration</p>	<p>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></p>																		

Revisione/Revision 01/16	Data/Date: 07/04/16	Resp.Ass.Qualità Dott.Fabrizio Osti
--------------------------	---------------------	--