



**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 soleada
Codice prodotto/ Product code	P082A/P082AAN
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, sciroppo di glucosio, destrosio, fibra vegetale, maltodestrine, acidificante: E330; succo in polvere di papaia e maracuja, stabilizzanti: E415, E412; aromi, emulsionante: E472b, E477; farina di SOIA, colorante: E160a; estratto di sambuco. <i>Sugar, glucose syrup, dextrose, vegetable fibers, maltodextrines, acid agent: citric acid; papaja and maracuja juice powder, stabilizers: xanthan gum, guar gum; flavours, emulsifiers: fatty acid ester of glycerol, propylene glycol esters of fatty acids; SOY flour, colours: carotene beta; elderberry extract.</i>
Confezione/Packaging	Kg 1,25x10 sacchi/ cartone Kg 1,25x 10 bags/box
Pallettizzazione/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/ <i>Delute one bag in 2,7-2,8 l of water</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. <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>



**Scheda Tecnica Prodotto/ Ingredients product tecnica form**

<p>Informazioni nutrizionali (Valori medi su 100g di prodotto)/ <i>Nutritional Value (Average Nutritional Value for 100g of product)</i></p>	<table border="0"> <tr> <td>Valore energetico/<i>Energy value</i></td> <td>387kcal 1621 kJ</td> </tr> <tr> <td>Grassi/<i>Fats</i></td> <td>&lt;0,50 g / 100g</td> </tr> <tr> <td>di cui saturi/<i>Saturates</i></td> <td>0,10 g / 100g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati/<i>Carbohydrates</i></td> <td>95,00 g / 100g</td> </tr> <tr> <td>-zuccheri/<i>Sugar</i></td> <td>81,00g / 100g</td> </tr> <tr> <td>-polialcoli/ <i>polyols</i></td> <td>0,00 g / 100g</td> </tr> <tr> <td>Fibre/<i>Fibres</i></td> <td>2,90 g / 100g</td> </tr> <tr> <td>Proteine/<i>Proteins</i></td> <td>0,00 g / 100g</td> </tr> <tr> <td>Sale /<i>Salt</i></td> <td>0,06 g / 100g</td> </tr> </table>	Valore energetico/ <i>Energy value</i>	387kcal 1621 kJ	Grassi/ <i>Fats</i>	<0,50 g / 100g	di cui saturi/ <i>Saturates</i>	0,10 g / 100g	Carboidrati/ <i>Carbohydrates</i>	95,00 g / 100g	-zuccheri/ <i>Sugar</i>	81,00g / 100g	-polialcoli/ <i>polyols</i>	0,00 g / 100g	Fibre/ <i>Fibres</i>	2,90 g / 100g	Proteine/ <i>Proteins</i>	0,00 g / 100g	Sale / <i>Salt</i>	0,06 g / 100g
Valore energetico/ <i>Energy value</i>	387kcal 1621 kJ																		
Grassi/ <i>Fats</i>	<0,50 g / 100g																		
di cui saturi/ <i>Saturates</i>	0,10 g / 100g																		
Carboidrati/ <i>Carbohydrates</i>	95,00 g / 100g																		
-zuccheri/ <i>Sugar</i>	81,00g / 100g																		
-polialcoli/ <i>polyols</i>	0,00 g / 100g																		
Fibre/ <i>Fibres</i>	2,90 g / 100g																		
Proteine/ <i>Proteins</i>	0,00 g / 100g																		
Sale / <i>Salt</i>	0,06 g / 100g																		
<p>Analisi microbiologiche/ <i>Microbiological Analysis</i></p>	<table border="0"> <tr> <td>Total Plate Count/CBT</td> <td>&lt; 1000 cfu/g in 5 s.u.</td> </tr> <tr> <td>Coliforms/ <i>Coliformi</i></td> <td>&lt;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/ <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.																		
Coliforms/ <i>Coliformi</i>	<10 cfu/g																		
Staph. Aureus	assente/ <i>absent</i>																		
Salmonella	assente/ <i>absent</i>																		
<p>Dichiarazione OGM/GMO Declaration</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 derivates, 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>																		

<p>Revisione/Revision 01/16</p>	<p>Data/Date: 06/04/16</p>	<p>Resp.Ass.Qualità  <i>Dott.Fabrizio Osti</i></p>
---------------------------------	----------------------------	--