



**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 fior di latte
Codice prodotto/ Product code	P320 P320AN
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, LATTE scremato in polvere, destrosio, oli vegetali di palma, maltodestrine, PANNA in polvere, proteine del LATTE, emulsionante: E472a; stabilizzanti:E466, E417, E407; aromi. Può contenere SOIA <i>sugar, glucose syrup, skimmed MILK powder, dextrose, vegetable palm oils, maltodextrines, CREAM in powder, MILK proteins, emulsifier: acetic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids; stabilizers: cellulose gum, tara gum, carrageenan; flavours: It may contain SOY</i>
Confezione/Packaging	Kg 1,25x8 sacchi/ cartone <i>Kg 1,25x 8 bags/box</i>
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 latte / <i>Delute one bag in 2,7- 2,8 l of milk</i>
Termine minimo conservazione (mesi)/Best before (Months)	24 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>24 Months, store in a cool a dry place. After each use reseal the package and keep in a clean and fresh place.</i>



**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

	<i>Mix with clean and dry instruments only.</i>																		
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>419 kcal 1750 kJ</td> </tr> <tr> <td>Proteine/Proteins</td> <td>6,65 g / 100g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati/Carbohydrates</td> <td>83,61 g / 100g</td> </tr> <tr> <td>-zuccheri/Sugar</td> <td>66,03 g / 100g</td> </tr> <tr> <td>-polialcoli/ polyols</td> <td>0g / 100g</td> </tr> <tr> <td>Grassi/Fats</td> <td>7,16 g / 100g</td> </tr> <tr> <td>di cui saturi/Saturates</td> <td>6,02 g / 100g</td> </tr> <tr> <td>Fibre/Fibres</td> <td>0,50 g / 100g</td> </tr> <tr> <td>Sale/Salt</td> <td>0,338 g / 100g</td> </tr> </table>	Valore energetico/Energy value	419 kcal 1750 kJ	Proteine/Proteins	6,65 g / 100g	Carboidrati/Carbohydrates	83,61 g / 100g	-zuccheri/Sugar	66,03 g / 100g	-polialcoli/ polyols	0g / 100g	Grassi/Fats	7,16 g / 100g	di cui saturi/Saturates	6,02 g / 100g	Fibre/Fibres	0,50 g / 100g	Sale/Salt	0,338 g / 100g
Valore energetico/Energy value	419 kcal 1750 kJ																		
Proteine/Proteins	6,65 g / 100g																		
Carboidrati/Carbohydrates	83,61 g / 100g																		
-zuccheri/Sugar	66,03 g / 100g																		
-polialcoli/ polyols	0g / 100g																		
Grassi/Fats	7,16 g / 100g																		
di cui saturi/Saturates	6,02 g / 100g																		
Fibre/Fibres	0,50 g / 100g																		
Sale/Salt	0,338 g / 100g																		
Analisi microbiologiche/ <i>Microbiological Analysis</i>	<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 <i>Declaration</i>	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 03/14	Data/Date: 03/04/14	Resp.Ass.Qualità <i>Dott.Fabrizio Osti</i>
--------------------------	---------------------	---