



Scheda Tecnica

Versione 13 del 27/02/2018

Pag. 1 di 2

VARIEGATI QUATTROSTAGIONI HIGO

Codice
9872

Preparación a base de fruta

Fornitore: Prodotti Stella S.p.A.
Indirizzo: Via IV Novembre 12 – 36077 Altavilla Vicentina (VI)
Contatto: Servizio Commerciale
Telefono: +39 0444 333600
Fax: +39 0444 370828

Descripción del producto

Aspecto

Semielaborado con una elevada presencia de láminas de higos, en un jarabe de color caramelo.

Características

Producto de una alta gama, caracterizado por la combinación de láminas de pulpa de higos italianos con un caramelo muy aromático. No tiene colorantes, está realizado con aromas exclusivamente naturales: pertenece a la Línea All Natural. Tiene un sabor típico al caramelo de higo al horno. Es un producto muy versátil y enriquece el trabajo del heladero y pastelero artesanal ofreciendo la posibilidad de preparar elaboraciones de alta heladería y pastelería fría. Se aconseja el maridaje con quesos (mascarpone, ricotta), con el chocolate y con la fruta seca (nueces, almendras, piñones, avellanas), con la pasta Zabaione Florio y Disaronno Amaretto.



Listado de ingredientes

Azúcar caramelizada, higos deshidratados, jarabe de glucosa, agua, azúcar, aromas naturales, conservantes: ANHIDRIDO SULFUROSO (como residuos en los higos).

Puede contener: SOJA, LECHE, HUEVOS, ALMENDRAS, AVELLANAS, NUECES, ANACARDOS, PISTACHOS.

Unidad de venta

Contenitore: Lata de hojalata
Dimensioni: Diámetro 180 mm; Altura 126 mm
Peso neto: 3 kg

Do Dosis y Modo de empleo

Tratándose de un producto listo para el uso, va en dosis variables según las exigencias de cada receta. Para determinadas elaboraciones (p.ej. determinandos semifríos), se aconseja escurrir ligeramente el producto antes de usarlo. Mezclar muy bien antes de cada uso.

Conservación

El producto, almacenado en el envase sellado original y en un lugar fresco y seco, mantendrá sus características originales sin cambios durante al menos 24 meses a partir de la fecha de producción. La fecha mínima de conservación se muestra en cada unidad de venta.

Requisitos generales

Este producto está de acuerdo con la legislación vigente en Italia y en la UE en relación con su uso previsto.

Este documento se refiere a las producciones realizadas a partir de la fecha de esta versión y conserva su validez siempre y cuando corresponda a la lista de ingredientes impresa en el envase. Este documento puede ser modificado en caso de cambios en la formulación del producto o en el proceso de producción. Las versiones actualizadas de las fichas técnicas están disponibles en el sitio web www.prodotti.stella.com. No hay comunicaciones directas al cliente en caso de revisión, y por lo tanto es la única tarea del usuario comprobar si hay actualizaciones. Para obtener más información o solicitudes, póngase en contacto con el personal de ventas.



Scheda Tecnica

Versione 13 del 27/02/2018

Pag. 2 di 2

VARIEGATI QUATTROSTAGIONI

Codice

9872

HIGO- Preparación a base de fruta

Parámetros de equilibrio (por 100 g de producto)		Valor nutricional (por 100 g de producto)	
Azúcares totales:..... g	28,0	Valor energético:.....kJ - kcal	1250,1 - 294,5
Grasas:..... g	0,1	Grasas totales:..... g	0,1
Sólidos de la leche no grasos:.....g	0,0	- de las cuales ácidos grasos saturados: g	0,0
Otros sólidos:..... g	52,5	Carbohidratos:.....g	70,9
Residuo seco:.....g	80,6	- de los cuales azúcares:g	19,7
		Fibras:.....g	2,5
		Proteínas:.....g	1,2
		Sal:.....g	0,0

(sodio 11,7 mg)

Valori medi calcolati sulla base delle nostre migliori conoscenze del prodotto.

Alcune differenze che si osservano fra l'etichettatura nutrizionale ed i Carica parametri di bilanciamento in termini di zuccheri, proteine e grassi sono dovute ai criteri di assegnazione di alcune sostanze (ad esempio, il lattosio, gli emulsionanti, ecc.) alle varie categorie di appartenenza.

Caratteristiche microbiológicas

batterica totale:..... ufc/g	< 5000
Enterobacteriacee:..... ufc/g	< 10
Coliformi:..... ufc/g	< 10
E. coli:..... ufc/g	< 10
Salmonella spp.:..... ufc/25 g	assente
Lieviti e muffe:..... ufc/g	< 100

Alérgenos

Cereales y productos a base de cereales que contiene gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados

NO

Crustáceos y derivados de crustáceos

NO

Huevos y derivados del huevo

CC

Pescados y derivados del pescado

NO

Cacahuets y derivados del cacahuete

CC

Soja y derivados de la soja

CC

Leche y derivados de la leche

CC

Frutos con cáscara y derivados*

CC

Apio y derivados del apio

NO

Mostaza y derivados de la mostaza

NO

Semillas de sésamo y derivados de las semillas de sésamo

NO

Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentración superior a 10 mg/kg o 10 mg/l expresi come SO₂

SI

Lupino y derivados del lupino

NO

Moluscos y derivados del molusco

NI

* Nueces, es decir, almendras (*Amigdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces comunes (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), nueces pecanas [*Carya illinoiesis* (Wangenh) K. Koch], nueces de Brasil (*Bertholletia excelsa*), pistachos (*Pistacia vera*), Frutos secos de Queensland (*Macadamia ternifolia*) y productos derivados.

Nota:

Si: el alérgeno está presente en los ingredientes utilizados para la preparación del producto.

No: el alérgeno no está presente en los ingredientes utilizados para la preparación del producto y no hay aportes del mismo debido a las tecnologías de procesamiento.

CC: el alérgeno no está presente en los ingredientes utilizados para la preparación del producto, pero puede estar presente por razones debidas a las tecnologías de procesamiento (por ejemplo, compartir equipos o locales donde se procesan los ingredientes que contienen el alérgeno).

Esta hoja se ha elaborado de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento Europeo 1169/2011 y sus modificaciones y adiciones posteriores, con una ampliación relativa a la notificación de posibles contaminaciones cruzadas. La información relativa a la contaminación cruzada se divulga a nuestro leal saber y entender y sobre la base de la información recibida de nuestros proveedores, pero aún debe considerarse difundida puramente como una indicación y sin ninguna asunción de responsabilidad por el uso de los mismos.

Este documento se refiere a las producciones realizadas a partir de la fecha de esta versión y puede ser modificado en caso de cambios en la formulación del producto o el proceso de producción. Para obtener más información o solicitudes, póngase en contacto con el personal de ventas.