



Ficha Técnica

Versione 08 del 06/03/2018

Pag. 1 di 2

I DECORATIVI KOOKIE & CREAM GRANELLA

Codice
8800

Preparado para decoraciones

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

Descrizione del prodotto

Aspecto

Trozos de galletas de color oscuro casi negro, con un sabor intenso de chocolate.

Características

Galletas de un color muy oscuro en trozos irregulares (1-2,5 cm. aprox.), ideales para decorar y rellenar en heladería y pastelería fría. Para ofertar el gusto Kookie&Cream, se aconseja añadir Kookie&Cream Pasta a la mezcla base, mantecar y alternar en capas o vetear con Kookie&Cream Veteado. Decorar con Kookie&Cream Granella.

Ingredientes

Harina de TRIGO, azúcar, grasas vegetales refinadas (coco), cacao magro en polvo, agente levadura: bicarbonato de sodio; sal. Puede contener: SOJA, LACHE, HUEVO.

Unidad de venta

Contenedor: Bolsa termosellada, dimensiones: 18x18x13 cm

Peso neto: 2 kg

Dosis y Modo de empleo

Siendo un producto para vetear y rellenar, puede ser utilizado en dosis personalizadas, según las preferencias y exigencias del maestro heladero y pastelero.

Mezclar bien antes de usar.

Conservación

El producto, conservado en el recipiente original sellado y en sitio fresco y seco, mantendrá sus características originales inalteradas como mínimo por 24 meses de la fecha de producción. La "Fecha de consumo preferente" aparece impresa en cada unidad de venta.

Requisiti generali

Este producto cumple con las leyes y reglamentos de Italia y EU en relación con su uso.

El presente documento se refiere a producciones posteriores a la fecha de esta versión y será válido siempre y cuando los ingredientes coincidan con los usados y expresados en el envase. Este documento podrá ser modificado en caso de cambios en la receta del producto en el proceso de su fabricación. En la página www.prodottistella.com está disponible una versión online para su descarga.



Ficha Técnica

Versione 08 del 06/03/2018

Pag. 2 di 2

I DECORATIVI

Codice

8800

KOOKIE & CREAM GRANELLA - Preparato per decorazioni

Parametri di bilanciamento (per 100 g di prodotto)

Total azúcares:.....	g NA
Grasas:.....	g NA
Sólidos lácteos no grasos:.....	g NA
sólidos:.....	g NA
Residuos secos:.....	g NA

Etichettatura nutrizionale (per 100 g di prodotto)

Energía:.....	kJ - kcal 1982,3 – 473
Grasas :.....	g 20.4
- de las cuales saturadas	g 16.4
Carbohidratos:.....	g 63.8
- de los cuales azúcares	g 35.7
Fibras:.....	g 4.9
Proteínas.	g 6.2
Sal:	g 0,8
(sodio 321 mg)	

Valori medi calcolati sulla base delle nostre migliori conoscenze del prodotto. Alcune differenze che si osservano fra l'etichettatura nutrizionale ed i 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 microbiologiche

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

Allergeni

Cereali e prodotti a base di cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	Si
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No
Uova e prodotti a base di uova	CC
Pesci e prodotti a base di pesce	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No
Soia e prodotti a base di soia	CC
Latte e prodotti del latte compreso il lattosio	CC
Frutta a guscio e prodotti vari*	No
Sedano e prodotti a base di sedano	No
Senape e prodotti a base di senape	No
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	No
Lupino e prodotti a base di lupino	No
Molluschi e prodotti a base di mollusco	No

* Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoiesis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

Note:

Si: l'allergene è presente nella ingredientistica utilizzata per la preparazione del prodotto.

No: l'allergene non è presente nella ingredientistica utilizzata per la preparazione del prodotto e non risultano esservi apporti dello stesso dovuti alle tecnologie di lavorazione.

CC: l'allergene non è presente nella ingredientistica utilizzata per la preparazione del prodotto, ma potrebbe essere presente per motivi dovuti alle tecnologie di lavorazione (es.: condivisione di attrezzature o locali dove si lavorano ingredienti contenenti l'allergene).

Questa scheda è stata redatta secondo quanto previsto dalla Regolamento europeo 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni, con una estensione relativa alla segnalazione delle possibili contaminazioni crociate. Le informazioni relative alle contaminazioni crociate sono rilasciate al meglio delle nostre conoscenze e in base alle informazioni ricevute dai nostri fornitori, ma sono comunque da intendersi diffuse a titolo puramente indicativo e senza alcuna assunzione di responsabilità per qualsiasi loro utilizzo.

Il presente documento è riferito alle produzioni eseguite a partire dalla data di questa versione e potrebbe essere modificato in caso di cambiamenti della formulazione del prodotto o del processo produttivo.

Per ulteriori informazioni o richieste in merito, vogliate contattare il personale commerciale.