

PISTACCHIO MEDITERRANEO

Code
297010

Address: Via Archimede, 311 – 21047 Saronno (VA)
Contact: Customer Service
Tel.: +39 02 982931
Fax: +39 02 98293280

Descripción

Pasta espesa verde con pistacho

Producto "Sin gluten" product (gluten < 20 ppm).

Listado de ingredientes

PISTACHO 100%, aromas, colorantes (E141, E100).

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

Unidad de venta

Caja carton con 2 latas de 5 kg cada una (peso total: 10 kg).

Dosificación y modo de empleo

80 g por 1 kg de mix-base

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 12 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

PISTACCHIO MEDITERRANEO

Code
297010

PRODUCTO SEMIELABORADO EN PASTA PARA HELADERÍA Y PASTELERÍA

Características microbiológicas		Valor nutricional (por 100 g de producto)	
Total Plate Count:..... ufc/g	< 10000	Valor energético:..... kJ - kcal	2501,7 - 605,5
Enterobacteriaceae:..... ufc/g	< 100	Grasas:..... g	54,1
Coliforms:..... ufc/g	< 100	- de las cuales ácidos grasos saturados: g	5,1
E. coli:..... ufc/g	< 10	Carbohidratos:..... g	7,2
Salmonella spp.:..... ufc/25 g	absent	- de los cuales azúcares: g	4,2
Yeasts and molds:..... ufc/g	< 1000	Fibras:..... g	8,3
		Proteínas:..... g	18,3
		Sal:..... g	0,0
		(sodium 1,94 mg)	
		Average values based on our best product expertise.	

Alérgenos

Cereales y productos a base de cereales que contiene gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	CC
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*	Yes
Apio y derivados del apio	No
Mostaza y derivados de la mostaza	No
Semillas de sésamo y derivados de las semillas de sésamo	No
Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentración superior a 10 mg/kg o 10 mg/l expresi como SO ₂	No
Lupino y derivados del lupino	No
Moluscos y derivados del molusco	No

* 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:

Sí: 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.