



Ficha técnica

Versión 14 - 09/05/2018

Página 1 of 2

GELOSTELLA®

Code
8573

GRAN CAFFÈ

Preparation in paste for gelato

Supplier: Prodotti Stella S.p.A.
Address: Via IV Novembre 12 – 36077 Altavilla Vicentina (VI)
Contact: Customer Service
Tel.: +39 0444 333600
Fax: +39 0444 370828

Descripción el producto

Apariencia

Líquido viscoso color marrón oscuro, con olor y sabor típico a café.

Características

Producto semielaborado en pasta para preparar helados con sabor a "capuccino" o café dependiendo de la cantidad que se use. Gracias a su textura puede usarse también para vetear (por ejemplo un helado de Fiordilatte o Vainilla), así como para preparar tartas heladas, semifríos y diferentes preparaciones en pastelería.



Lists de ingredientes

Jarabe de glucosa, jarabe (agua, azúcar), LACTOSA, café, LECHE entera, aromas, proteínas de la LECHE, Puede contener: SOJA, HUEVOS, ALMENDRAS, NUECES, CACHUETES, PISTACHOS, AVELLANAS ANACARDOS, PISTACHIOS.

Packaging

Contenedor: Lata de hojalata.
Tamaño: Diámetro 180 mm; Altura 248 mm.
Peso neto: 6 kg.

Dosis e instrucciones de uso

70-90 g de product por litro de mezcla base. Para un sabor suave como el "Cappuccino", una cantidad de 40-50 g por litro de base mix es suficiente. Para un sabor más intenso y para conseguir un color más oscuro en el helado se puede añadir una parte de agua en el mix base.

Mezclar bien antes de usar.

Conservación

El producto, conservado en su original contenedor, en un fresco y seco lugar, mantendrá sus condiciones originales intactas por, al menos 36 meses desde la fecha de su producción. La fecha de consumo preferente viene impreso en cada envase.

Requisitos generales

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 product o en el proceso de su fabricación. En la página www.prodottistella.com está disponible una versión online para su descarga.



Ficha técnica

Versión 14 - 09/05/2018

Página 2 of 2

GELOSTELLA®

Code
8573

GRAN CAFFÈ – Preparado en pasta para helado

Balancing facts (por cada 100 g de producto)

Total azúcares:.....g	36,5
Grasas:.....g	4,7
Sólidos lácteos no grasos:..... g	10,5
Otros sólidos:.....g	23,0
Residuos secos:.....g	74,7

Información nutricional (por cada 100 g de producto)

Energy value:..... kJ - kcal	1255,1 - 297,1
Grasas :.....g	4,7
- de las cuales saturadas g	3,0
Carbohidratos:.....g	58,7
- de los cuales azúcares g	42,3
Fibras:.....g	3,5
Proteínas.g	2,9
Sal:g	0,3

(sodio 100,73 mg)

Average values based on our best product expertise. A few differences between the nutrition facts and the balancing facts concerning sugar, protein and fat depend on the standards used to group some items (for example lactose, emulsifiers, etc.) into different categories.

Características Microbiológicas

Total Plate Count:..... ufc/g	< 5000
Enterobacteriaceae:..... ufc/g	< 10
Coliforms:..... ufc/g	< 10
E. coli:..... ufc/g	< 10
Salmonella spp.:..... ufc/25 g	absent
Yeasts and molds:..... ufc/g	< 100

Alérgenos

Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.

No

Crustáceos y productos derivados

No

Huevos y productos derivados

CC

Pescados y productos derivados

No

Cacahuetes y productos derivados

CC

Soja y productos derivados

CC

Leche y productos derivados (incluido lactosa)

Yes

Nueces y productos derivados*

CC

Apio y productos derivados

No

Mostaza y productos derivados

No

Semillas de sésamo y productos derivados

No

Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO₂.

No

Altramuces y productos derivados

No

Moluscos y productos derivados

No

* Frutos de cáscara, es decir, almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], castañas de Pará (*Bertholletia excelsa*), alhóncigos (*Pistacia vera*), macadamias o nueces de Australia (*Macadamia ternifolia*) y productos derivados.

Yes: el alérgeno está presente en los ingredientes usados en la fabricación del producto.

No: el alérgeno no está presente en los ingredientes usados en la fabricación del producto y no está en la línea de fabricación.

CC: el alérgeno no está presente en los ingredientes usados en la fabricación del producto pero podría estar presente en el proceso de fabricación.

This sheet has been drawn up according to what requested by the European Regulation 1169/2011 and following changes and integrations, with an extension related to the notice of possible cross-contaminations. The information related to cross contaminations are the best we can issue based on our knowledge and on the information received by our suppliers, but they are to be regarded as spread purely as an indication and without any assumption of responsibility for any of their uses.

The present document is related to the productions carried out starting from the date of this version and could be modified in case of changes in the recipe of the product or in the production process.

No direct notice to the customer is provided in case of revision and therefore it's exclusive task of the user to check possible updating. For further information or inquiries on this matter, please contact the sales staff.