



Ficha Técnica

Versione 07 del 12/04/2018

Pag. 1 di 2

GELOSTELLA® PANNA EDELWEISS

Codice
8767

Preparado en polvo para helado

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

Polvo de color pálido, con un delicado aroma de leche y nata y un sabor característico.

Características

Semielaborado en polvo que proporciona a la mezcla un sabor de leche-nata fresca. Pertenece a la línea All Natural. Puede ser utilizado para aromatizar el helado "Edelweiss" (y ser terminado con el Variegato Quattrostagioni Ribes Rosso y Granella Muesli).

Además de la receta Edelweiss, puede ser utilizado para aromatizar el gusto de Fiordilatte o en pastelería fría para aromatizar la nata montada, panna cotta y varios gustos de semifríos y monoporciones.



Ingredientes

Maltodextrina, fibras vegetales (bamboo, achicoria), aromas naturales, proteínas de la LECHE.

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

Unidad de venta

Bolsa termosellada de material PET MET – PE.

Dimensiones de la bolsa: H: min 300 mm max 380mm; L: 206mm.

Peso neto de la bolsa: 1 kg.

Dosis y Modo de uso

30-40 g de producto por litro de mezcla 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 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 cumple 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.prodottistella.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.



Ficha Técnica

Versione 07 del 12/04/2018

Pag. 2 di 2

GELOSTELLA®

Codice

8767

PANNA EDELWEISS - Preparado en polvo para helado

Parámetros de equilibrio (por 100 g de producto)		Valor nutricional (por 100 g de producto)	
Azúcares totales:..... g	5,9	Valor energético:.....kJ - kcal	1490,3 - 352,3
Grasas:..... g	0,1	Grasas totales:..... g	0,6
Sólidos de la leche no grasas:.....g	1,2	- de las cuales grasas saturadas: g	0,6
Otros sólidos:..... g	83,9	Carbohidratos:.....g	79,1
Residuo seco:.....g	91,1	- de los cuales azúcares: g	6,0
		Fibras:.....g	12,5
		Proteínas:.....g	1,2
		Sal:.....g	0,0

(sodio 10,24 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.

Características microbiológicas

bacterica 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	No
Soja y derivados de la soja	CC
Leche y derivados de la leche	Si
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
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 illinoensis* (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.