



# Ficha Técnica

Versione 09 del 05/03/2018

Pag. 1 di 2

## GELOSTELLA® NUTGEL CACAO

Codice  
**8777**

### *Preparado listo para helados*

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

Salsa semifluida de color marrón oscuro y aroma característico de las avellanas y del cacao.

#### Características

Es un producto con un elevado contenido de avellanas y cacao con el sabor típico de la crema de avellanas de untar. Es un producto muy polivalente ya que se puede usar directamente como gusto del helado o como veteado y acompañamiento en capas alternándolo en el helado como en el caso del "Cremino" y en otras elaboraciones de pastelería fría como relleno, acompañamiento y decoración.



### Listado de ingredientes

Azúcar, grasas vegetales refinadas (girasol, manteca de cacao, cártamo), cacao desgrasado en polvo, AVELLANAS, emulsionante: lecitina (SOJA); aromas.

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

### Unidad de venta

Contenitore: Lata de hojalata  
Dimensioni: Diámetro 180 mm; Altura 248 mm  
Peso neto: 6 kg

### Dosis y Modo de empleo

Para el uso como gusto del helado: verter NUTGEL CACAO directamente en la cubeta del helado. Dejar en abatidor por 25-30 minutos y presentar en la vitrina, o también se puede dejar la cubeta directamente en la vitrina sin pasar por el abatidor, pero hay que dejarlo que tome la temperatura al menos 2-3 horas antes de servir.

En los otros usos (decoración, acompañamiento, veteado, etc.) va utilizado puro, según las exigencias y gustos personales.

### 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 18 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](http://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.



# Ficha Técnica

Versione 09 del 05/03/2018

Pag. 2 di 2

**GELOSTELLA®**

Codice

**8777****NUTGEL CACAO - Preparado listo para helados**

Parámetros de equilibrado (por 100 g de producto)		Valor nutricional (por 100 g de producto)	
Azúcares totales:..... g	44,0	Valor energético:.....kJ - kcal	2381,9 - 572,9
Grasas:..... g	40,3	Grasas totales:..... g	40,8
Sólidos de la leche no grasos:.....g	0,0	- de las cuales son ácidos grasos saturados: g	5,0
Otros sólidos:..... g	12,7	Carbohidratos:.....g	45,6
Residuo seco:.....g	97,1	- de las cuales azúcares g	44,0
		Fibras:.....g	3,7
		Proteínas:.....g	3,7
		Sal:.....g	0,0

(sodio 4,34 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 microbiologiche**

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	CC
Crustáceos y derivados de crustáceos	No
Huevos y derivados del huevo	CC
Pescados y derivados del pescado	No
Cacahuetes y derivados del cacahuete	CC
Soja y derivados de la soja	Si
Leche y derivados de la leche	CC
Frutos con cáscara y derivados*	Si
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 a10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	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.