



Ficha Técnica

Versione 10 del 12/03/2018

Pag. 1 di 2

GELOSTELLA NUTGEL PISTACHO®

Codice
8781

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

Pasta semifluida de color verde brillante, con trozos de pistacho, con un intenso aroma y sabor de pistacho.

Características

Es una pastacrema polivalente, caracterizada por un elevado contenido de pasta de pistacho y de trozos de pistacho. Se puede utilizar como veteado, para la preparación de "cremino" alternándolo con el helado, en múltiples elaboraciones en pastelería fría como relleno y como acompañamiento el helado soft y el frozen yogurt.



Listado de ingredientes

PISTACHOS, grasas vegetales refiandas (girasol, manteca de cacao, coco, cártamo), azúcar, chocolate blanco (azúcar, LECHE entera en polvo, manteca de cacao), LACTOSA, LECHE entera en polvo, LECHE descremada en polvo, agua, aromas, emulsionante: lecitina (SOJA), sal alimentaria, colorantes: E141ii, E100.

Puede contener: GLUTEN, HUEVOS, ALMENDRAS, AVELLANAS, NUECES, ANACARDOS, CACAHUETES.

Podía contener fragmentos de cáscara de pistachos.

Unidad de venta

Contenitore: Lata de hojalata
Dimensioni: Diámetro 180 mm; Altura 248 mm
Peso neto: 5 kg

Dosis y modo de empleo

Siendo un producto destinado al acompañamiento y decoración, va utilizado puro, según las exigencias y gustos personales.

<Mezclar muy bien antes del primer uso.

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.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 10 del 12/03/2018

Pag. 2 di 2

GELOSTELLA®

Codice

8781

NUTGEL PISTACCHIO - Preparado listo para helados

Parámetros de equilibrado (por 100 g de producto)		Valor nutricional (por 100 g de producto)	
Azúcares totales:..... g	16,2	Valor energético:.....kJ - kcal	2675,8 - 646,5
Grasas:..... g	55,2	Grasas totales:..... g	55,2
Sólidos de la leche no grasos:.....g	7,6	- de los cuales grasas saturadas:	g 7,5
otros sólidos:..... g	17,3	Carbohidratos:.....g	24,0
Residuo seco:.....g	96,4	- de los cuales azúcares	g 22,2
		Fibras:.....g	5,3
		Proteínas:..... g	10,7
		Sal:.....g	0,2

(sodio 62,42 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	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	Si
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 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:

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.