



Ficha Técnica

Versione 12 del 22/03/2018

Pag. 1 di 2

GELOSTELLA® VARIEGATO HUEVO

Codice
8617

Preparado en pasta 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 semi fluida de color amarillo intenso, con aroma y sabor de yema de huevo.

Características

Es una pastacrema versátil, con un elevado contenido de yema de huevo pasteurizada, particularmente adaptada para ser usada para vetear, en particular para el gusto de "Tocino de Cielo".

Es un producto polivalente, aunque su uso principal es para vetear y rellenar el helado, encuentra un óptimo uso también en confitería y pastelería fría: para personalizar el sabor y el color de la crema pastelera, para rellenar, acompañar y decorar biñé, tartaletas y productos semifríos.



Listado de ingredientes

Jarabe (azúcar, agua), jarabe de glucosa, yema de huevo pasteurizado, estabilizante: E406; aromas, conservante: sorbato de potasio; acidificante: ácido cítrico; colorante: beta-caroteno.

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

El producto tiene una capa de espuma en la superficie. El fenómeno es natural, debido a la elevada cantidad de yema utilizada, y no implica alteración del producto.

Unità di vendita

Contenitore: Lata de hojalata
Dimensioni: Diámetro 180 mm; Altura 126 mm
Peso neto: 3 kg

Dosis y modo de empleo

Siendo un producto destinado principalmente destinado al acompañamiento y relleno, va utilizado puro, según exigencias y receta personal. Como aromatizante de cremas, semifríos y helados, la dosis es extremadamente variable en función de la intensidad de sabor deseada: de 50 a 100 g por litro.

Mezclar bien antes del primer uso.

Conservación

El producto, conservado en el contenedor original cerrado y en un lugar fresco y seco, mantendrá sus características originales inalteradas como mínimo para 18 meses de la fecha de la producción. La fecha de consumo preferente viene especificado en cada unidad de venta.

Conservar refrigerado (2-4°C) después de la apertura.

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.



Ficha Técnica

Versione 12 del 22/03/2018

Pag. 2 di 2

GELOSTELLA®

Codice

8617

VARIEGATO HUEVO - Preparado en pasta para helados

Parámetros de equilibrio (por 100 g de producto)		Valor nutricional (por 100 g de producto)	
Azúcares totales:..... g	54,9	Valor energético:.....kJ - kcal	1278,2 - 302,1
Grasas:..... g	4,6	Grasas totales:..... g	4,6
Sólidos de la leche no grasos:.....g	0,0	- de las cuales ácidos grasos saturados: g	1,5
Otros sólidos:..... g	10,5	Carbohidratos.....g	62,1
Residuo seco:.....g	69,9	- de los cuales azúcares g	54,9
		Fibras:..... g	0,4
		Proteínas:..... g	3,0
		Sal:..... g	0,1

(sodio 32,33 mg)

Características microbiológicas

bacterica total:..... 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

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.

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	Si
Pescados y derivados del pescado	No
Cacahuetes y derivados del cacahuete	CC
Soja y derivados de la soja	CC
Leche y derivados de la leche	CC
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
Anhidrido sulfuroso y sulfitos en concentración superior a 10 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 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.