



Ficha Técnica

Versión 14 del 09/05/2018

Pag. 1 di 2

GELOSTELLA® KOOKIE & CAMEL VARIEGATO

Codice
8525

Preparado en pasta para decoraciones

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 densa de color marrón anaranjado, enriquecida con granillo de galletas caramelizadas, con intenso olor y sabor de galletas al caramelo.

Características

Es un producto en pasta con un gran contenido de granillo de galletas caramelizadas de un calibre mixto. Se usa para vetear y enriquecer helados o semifríos.

Para elaborar el gusto Kookie&Caramel, se aconseja vetear y enriquecer con el Veteado Kookie&Caramel y el Granillo Kookie&Caramel, el helado obtenido con la Pasta Kookie&Caramel añadido al mix base.



Ingredientes

Grasas vegetales refinadas (girasol, coco, manteca de cacao, cártamo, arroz), granillo de galletas caramelizadas (harina de TRIGO, azúcar, grasas vegetales (palma, colza), jarabe de glucosa, agente de levadura: E500ii; harina de SOJA, sal, canela), azúcar, LACTOSA, Chocolate blanco (azúcar, LECHE entera en polvo, manteca de cacao), LECHE entera en polvo, LECHE desnatada en polvo, grasas de la LECHE, proteínas de la LECHE, azúcar caramelizado, emulsionantes: lecitina (SOJA); colorantes: extracto de pimienta; aromas. Puede contener: HUEVOS, ALMENDRAS, AVELLANAS, NUECES, ANARCADOS, PISTACHOS, CACAHUETES.

Unidad de venta

Contenedor: Lata en hojalata
Dimensiones: Diámetro 180 mm; Altura 126 mm
Peso neto: 2,5 kg

Dosis y modo de empleo

Para vetear usar el producto según gusto y exigencias personales.

Para helado al gusto de KOOKIE&CAMEL: añadir 50-60 g de producto KOOKIE&CAMEL PASTA por litro de mix. Vetear el helado con abundante KOOKIE&CAMEL VARIEGATO y enriquecer con GRANILLO KOOKIE&CAMEL.

Conservación

El producto, conservado en el recipiente original sellado y en sitio fresco y seco, mantendrá sus características originales inalteradas como mínimo por 24 meses de la fecha de producción. La "Fecha de consumo preferente" aparece impresa en cada unidad de venta.

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



Ficha Técnica

Versión 14 del 09/05/2018

Pag. 2 di 2

GELOSTELLA®

Codice

8525

KOOKIE & CARAMEL VARIEGATO - Preparado en pasta parar decoraciones

Balancing facts (por cada 100 g de producto)

Total azúcares:	g 31.9
Grasas:	g 37.9
Sólidos lácteos no grasos:	g 16.0
sólidos:	g 11.6
Residuos secos:	g 97.40

Información nutricional (por cada 100 g de producto)

Energy value:	kJ - kcal 2401.5 – 576.3	
Grasas :	g 38.1	
- de las cuales saturadas	g 9.2	
Carbohidratos:	g 53.8	
- de los cuales azúcares	g 43.4	
Fibras:	g 0.3	
Proteínas.	g 4.4	
Sal:	g 0,5	
(sodio 187.01 mg)		

Valori medi calcolati sulla base delle nostre migliori conoscenze del prodotto. Alcune differenze che si osservano fra l'etichettatura nutrizionale ed i 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

Total Plate Count:	ufc/g < 5000
Enterobacteriaceae:	ufc/g < 10
Coliformi:	ufc/g < 10
E. coli:	ufc/g < 10
Salmonella spp.:	ufc/25 g ausente
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.	Si
Crustáceos y productos derivados	No
Huevos y productos derivados	CC
Pescados y productos derivados	No
Cacahuets y productos derivados	CC
Soja y productos derivados	Si
Leche y productos derivados (incluido lactosa)	Si
Nueces y productos derivados*	CC
Apio y productos derivados	No
Mostaza y productos derivados	No
Semillas de sésamo y productos derivados	No
Anhídrido 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 derivados	No

* Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

Note:

Si: l'allergene è presente nella ingredientistica utilizzata per la preparazione del prodotto.

No: l'allergene non è presente nella ingredientistica utilizzata per la preparazione del prodotto e non risultano esservi apporti dello stesso dovuti alle tecnologie di lavorazione.

CC: l'allergene non è presente nella ingredientistica utilizzata per la preparazione del prodotto, ma potrebbe essere presente per motivi dovuti alle tecnologie di lavorazione (es.: condivisione di attrezzature o locali dove si lavorano ingredienti contenenti l'allergene).

Questa scheda è stata redatta secondo quanto previsto dalla Regolamento europeo 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni, con una estensione relativa alla segnalazione delle possibili contaminazioni crociate. Le informazioni relative alle contaminazioni crociate sono rilasciate al meglio delle nostre conoscenze e in base alle informazioni ricevute dai nostri fornitori, ma sono comunque da intendersi diffuse a titolo puramente indicativo e senza alcuna assunzione di responsabilità per qualsiasi loro utilizzo.

Il presente documento è riferito alle produzioni eseguite a partire dalla data di questa versione e potrebbe essere modificato in caso di cambiamenti della formulazione del prodotto o del processo produttivo.

Per ulteriori informazioni o richieste in merito, vogliate contattare il personale commerciale.