



# Ficha Técnica

Versión 05 del 15/03/2018

No. 1 de 2

## EUROSTELLA® BASE VEGAN GELATO

Código  
**7538**

Prodotti Stella S.p.A.  
Via IV Novembre 12 – 36077 Altavilla Vicentina (VI)  
Contacto: Tel. +39 0444 333600  
Fax +39 0444 370828

### Descripción del producto

#### Aspecto

Polvo blanco, sabor inodoro y neutro, con buena solubilidad incluso en frío.

#### Funciones

Producto semielaborado en polvo diseñado para la preparación de mezclas básicas para helados aptas para aquellos que siguen la dieta vegana y para personas que sufren de intolerancia a la lactosa. Con ingredientes exclusivamente naturales: no contiene espesantes y emulsionantes obtenidos por proceso de síntesis y grasas vegetales hidrogenadas.

Se completa con azúcar: azúcar de caña pura y dextrosa de uva. Por lo tanto, es suficiente agregar agua y / o bebidas vegetales. Su sabor neutro potencia los sabores añadidos.



### Lista de ingredientes

Azúcar de caña cruda, fibra vegetal (achicoria, bambú), dextrosa de uva, grasas vegetales refinadas (coco), almidón de tapioca, maltodextrina, estabilizador: goma tara; proteínas vegetales.

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

### Unidad de ventas

Caja de cartón 39.0 x 29.3 x 26.0 cm, que contiene 12 bolsas termoselladas en material acoplado PET MET – PE.

Tamaño de la bolsa: H: min 400mm max 490mm; L: 206mm.

Peso neto de la bolsa: 1.050kg.

Peso neto de la unidad de venta : 12,6 kg.

### Dosis y Modo de uso

420 g por litro de agua y/o bebida vegetal. 1 bolsa (1.050 g) con 2,5 litros de agua y bebida vegetal (por ejemplo, 1,25 l de agua y 1,25 l de bebida vegetal).

Ejemplo de receta de sabor a avellana: Agua 1.250 g, bebida vegetal 1.250 g, Helado vegano base 1.050 g, Pasta de avellana 230-270 g.

Procesamiento en frío: se recomienda utilizar agua hirviendo y dejar reposar la mezcla durante unos 30 minutos.

Trabajo en caliente: se recomienda una baja pasteurización (65 °C).

### 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 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

Versión 05 del 15/03/2018

No. 2 de 2

## UROSTELLA®

Código

7538

### BASE VEGAN GELATO - Preparación en polvo para helado

#### Parámetros de equilibrio (por 100 g de producto)

#### Etiquetado nutricional (por 100 g de producto)

#### Parámetros de equilibrio (por 100 g de producto)

#### Valor nutricional (por 100 g de producto)

|                                      |      |   |                |
|--------------------------------------|------|---|----------------|
| Azúcares totales:..... g             | 70,5 | Valor energético:.....kJ - kcal         | 1704,7 - 404,7 |
| Grasas:..... g                       | 7,3  | Grasas totales:..... g                  | 7,3            |
| Sólidos de la leche no garsos:.....g | 0,0  | - de las cuales son grasas saturadas: g | 6,5            |
| Otros sólidos:.....g                 | 20,6 | Carbohidratos:.....g                    | 78,1           |
| Residuos secos:..... g               | 98,4 | - de los cuales son azúcares g          | 70,5           |
|                                      |      | Fibras:..... g                          | 12,3           |
|                                      |      | Proteínas: ..... g                      | 0,5            |
|                                      |      | Sal:..... g                             | 0,0            |

(sodio 16,37 mg)

#### Características microbiológicas

|                                   |         |
|-----------------------------------|---------|
| Carga bacterica total:..... ufc/g | < 5000  |
| Enterobacteriaceae:..... ufc/g    | < 10    |
| Coliformi:..... ufc/g             | < 10    |
| E. coli:..... ufc/g               | < 10    |
| Salmonella spp.:..... ufc/25 g    | assente |
| Levaduras y hongos:..... 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 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  | 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   | 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 |
| Anhídrido sulfuroso y sulfitos en concentración superior a 10 mg/kg o 10 mg/l expresi come SO <sub>2</sub>  | No |
| Lupino y derivados del lupino   | No |
| Moluscos y derivados del molusco  | No |



# Ficha Técnica

Versión 05 del 15/03/2018

No. 3 de 2

\* 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:**

**Sí:** 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.