



Ficha técnica

Versión 10 del 10/05/2018

Pag. 1 di 2

GELOSTELLA®

KOOKIE & CARAMEL PASTA

Codice
8524

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 fluida de color marrón rosado, con intenso olor y sabor de galleta al caramelo.

Características

Es un producto en pasta aromatizada, estudiada para proporcionar el sabor típico de la galleta caramelizada, base ideal para combinar con el veteado y el granillo de galletas caramelizadas. Para proponer el gusto de Kookie&Caramel, se aconseja añadir Kookie&Caramel Pasta a la mezcla base, mantecar y vetear y rellebar con Kookie&Caramel Variiegato e Kookie&Caramel Granella. Esta pasta es la base para innumerables recetas (p.ej. varios tipos de Speculoos, Speculatus y Cheesecake), sea para helados que para alguna especialidad fría.



Ingredientes

Jarabe (azúcar, agua), jarabe de glucosa, aromas, LACTOSA, estabilizante: almidón modificado; grasas de la LECHE, azúcar caramelizado, sal alimentaria, proteína de la LECHE, colorante: E160b.
Puede contener: SOJA, HUEVOS, ALMENDRAS, AVELLANA, NUECES, ANACARDOS. PISTACHOS Y CACCHUETES.

Unidad de venta

Formato: Lata de hojalata.
Medidas: Diámetro 180 mm; Altura 126 mm
Peso neto: 3 kg

Dosis y modo de empleo

Dosis: 50-60 gramos por litro de mezcla base.
Agitar bien antes de usar.

Conservación

El producto, conservado en el envase original sellado en un lugar fresco y seco, mantendrá sus características originales inalteradas como mínimo para 24 meses de la fecha de producción. La fecha de consumo preferente vendrá impreso 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 o en el proceso de su fabricación. En la página www.prodottistella.com está disponible una versión online para su descarga.



Ficha técnica

Versión 10 del 10/05/2018

Pag. 2 di 2

GELOSTELLA®

Codice

8524

KOOKIE & CARAMEL PASTA - Preparado en pasta para helados

Balancing facts (por cada 100 g de producto)

Total azúcares:.....g 52.2
 Grasas:.....g 1.1
 Sólidos lácteos no grasos:..... g 2.6
 sólidos:.....g 14.8
 Residuos secos:..... g 70.6

Información nutricional (por cada 100 g de producto)

Energy value:..... kJ - kcal 1106.0 – 260.5
 Grasas :..... g 1.1
 - de las cuales saturadas g 0.7
 Carbohidratos:..... g 62.3
 - de los cuales azúcares g 53.6
 Fibras:..... g 0.0
 Proteínas.g 0.4
 Sal: g 0,6
 (sodio 249,17 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.

No

Crustáceos y productos derivados

No

Huevos y productos derivados

CC

Pescados y productos derivados

No

Cacahuets y productos derivados

CC

Soja y productos derivados

CC

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

* Frutos de cáscara, es decir, almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], castañas de Pará (*Bertholletia excelsa*), alfóncigos (*Pistacia vera*), macadamias o nueces de Australia (*Macadamia ternifolia*) y productos derivados,

Yes: el alérgeno está presente en los ingredientes usados en la fabricación del producto.

No: el alérgeno no está presente en los ingredientes usados en la fabricación del producto y no está en la línea de fabricación.

CC: el alérgeno no está presente en los ingredientes usados en la fabricación del producto pero podría estar presente en el proceso de fabricación.

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.