



# Scheda Tecnica

Versione 12 del 09/04/2018

Pag. 1 di 2

## GELOSTELLA®

Codice  
**8752**

### YOGURT

*Preparato in polvere per gelati*

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

#### Descrizione del prodotto

##### Aspetto

Polvere scorrevole di colore bianco-latte, odore aromatico e sapore dolce/acido caratteristici.

##### Caratteristiche

Semilavorato in polvere per la preparazione di gelato al gusto yogurt dal sapore più o meno marcato in relazione al tipo di miscela base utilizzata. Trova impiego anche nella preparazione di semifreddi in abbinamento alla frutta.



#### Elenco degli ingredienti

YOGURT magro in polvere con fermenti lattici inattivi, destrosio, aromi, acidificante: acido citrico.

Può contenere: SOIA, UOVA, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, ANACARDI, PISTACCHI.

#### Unità di vendita

Cartone 39,0 x 29,3 x 23,0 cm, contenente 6 sacchetti termosaldati in materiale accoppiato PET MET – PE.

Dimensioni del sacchetto: H: min 300 mm max 380mm; L: 206mm

Peso netto del sacchetto: 1 kg

Peso netto dell'unità di vendita: 6 kg

#### Dose indicativa d'impiego e modalità d'uso

40-60 g di prodotto per litro di miscela base bianca.

Il gelato allo yogurt può essere proposto bianco o variegato, ad esempio, con le Pastefrutta della serie Gelostella 200 e con i prodotti della serie Matura Quattrostagioni.

#### Conservazione

Il prodotto, conservato nel contenitore originale sigillato ed in luogo fresco ed asciutto, manterrà le sue caratteristiche originali inalterate come minimo per 24 mesi dalla data di produzione. Il "Termine Minimo di Conservazione" è riportato su ogni unità di vendita.

#### Requisiti generali

Questo prodotto è in accordo con la legislazione vigente in Italia e nella UE in relazione alla sua destinazione d'uso.

Il presente documento è riferito alle produzioni eseguite a partire dalla data di questa versione e mantiene la sua validità fintanto che corrisponde alla lista ingredienti stampata sulla confezione. Il presente documento potrebbe essere modificato in caso di cambiamenti della formulazione del prodotto o del processo produttivo. Le versioni aggiornate delle schede tecniche sono disponibili sul sito internet [www.prodottistella.com](http://www.prodottistella.com). Non sono previste comunicazioni dirette al cliente in caso di revisione, ed è quindi compito esclusivo dell'utilizzatore verificarne gli eventuali aggiornamenti. Per ulteriori o richieste in merito, vogliate contattare il personale commerciale.



# Scheda Tecnica

Versione 12 del 09/04/2018

Pag. 2 di 2

## GELOSTELLA®

Codice  
**8752**

### YOGURT - Preparato in polvere per gelati

#### Parametri di bilanciamento (per 100 g di prodotto)

|                                     |      |
|-------------------------------------|------|
| Zuccheri totali:..... g             | 18,4 |
| Grassi:..... g                      | 0,9  |
| Solidi del latte non grassi:..... g | 58,5 |
| Altri solidi:..... g                | 15,8 |
| Residuo secco:..... g               | 93,6 |

#### Etichettatura nutrizionale (per 100 g di prodotto)

|                                   |                |
|-----------------------------------|----------------|
| Valore energetico:..... kJ - kcal | 1448,7 - 340,7 |
| Grassi totali:..... g             | 0,9            |
| - di cui acidi grassi saturi: g   | 0,6            |
| Carboidrati:..... g               | 53,3           |
| - di cui zuccheri g               | 47,4           |
| Fibre:..... g                     | 0,7            |
| Proteine:..... g                  | 23,2           |
| Sale:..... g                      | 0,9            |

(sodio 356,92 mg)

#### Caratteristiche microbiologiche

|                                     |         |
|-------------------------------------|---------|
| Carica batterica 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   |

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.

#### Allergeni

|                                                                                                                                              |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Cereali e prodotti a base di cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati | No |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei                                                                                                     | No |
| Uova e prodotti a base di uova                                                                                                               | CC |
| Pesci e prodotti a base di pesce                                                                                                             | No |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi                                                                                                       | No |
| Soia e prodotti a base di soia                                                                                                               | CC |
| Latte e prodotti del latte compreso il lattosio                                                                                              | Si |
| Frutta con guscio e prodotti vari*                                                                                                           | CC |
| Sedano e prodotti a base di sedano                                                                                                           | No |
| Senape e prodotti a base di senape                                                                                                           | No |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo                                                                                           | No |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>                                  | No |
| Lupino e prodotti a base di lupino                                                                                                           | No |
| Molluschi e prodotti a base di mollusco                                                                                                      | 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.