



Facts Sheet

Version 01 - 29/05/2018

Page 1 of 2

GELOSTELLA®

Code
8465

VARIEGATI GOLOSI CIOCCOLATO BIANCO

Preparation in paste for garnishing

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

Product description

Appearance

Straw-white coloured semi-fluid paste with intense white chocolate smell, enriched with different kinds of decorations.

Characteristics

It's a paste harmoniously combining the flavour and the creaminess of a white chocolate sauce with 3 different crispy decorations: hazelnuts halves, crispy and delicately toasted; white, fragrant, drop-shaped biscuits; meringue drops, highly crumbly, with delicate flavour.

The product is excellent to variegate plentiful flavours, both cream and fruit, thus creating a pleasant contrast of colours. It remains soft and crispy even at negative temperatures and it is therefore ideal also to fill gelato cakes, semifreddi and mousse in tub.

List of ingredients

Refined vegetable fats (sunflower, coconut, cocoa butter, safflower, rice), sugar, white chocolate (sugar, whole MILK powder, cocoa butter), CASHEW nut, HAZELNUTS, LACTOSE, little biscuits (WHEAT flour, sugar, refined vegetable fats (palm), glucose-fructose syrup, raising agents: sodium hydrogen carbonate, ammonium hydrogen carbonate, flavours), whole MILK powder, meringues (sugar, EGG albumen, WHEAT starch), skimmed MILK powder, emulsifier: lecithins (SOYA); flavours.

May contain: ALMONDS, WALNUTS, PISTACHIOS, PEANUT.

Packaging

Container: Tin plate can
Size: diameter 180 mm; Height 248 mm
Net weight: 4,5 kg

Dose and use instructions

As this is a product meant for filling and garnishing, it should be used pure, in the preferred way and quantity.
Stir gently before use.

Storage

The product, stored in the original sealed container, in a cool and dry place, will keep its original features unchanged for at least 24 months since the production date. The "best before" term is printed on each package.

General requirements

This product complies with the laws in force in Italy and in EU in relation to the use it is meant for.
The present document refers to the productions carried out starting from the date of this version and it shall remain valid as long as it corresponds to the ingredient list printed on the package. The present document could be modified in case of changes in the recipe of the product or in the production process. The updated versions of the specifications sheets are available in the web site www.prodottistella.com. No direct notice to the customer is provided for in case of revision and therefore it's exclusive task of the user to check possible updating. For further information or inquiries on this matter, please contact the sales staff.



Facts Sheet

Version 01 - 29/05/2018

Page 2 of 2

GELOSTELLA®

Code
8465

VARIEGATI GOLOSI CIOCCOLATO BIANCO - Preparation in paste for garnishing

Balancing facts (per 100 g of product)		Nutritional labelling (per 100 g of product)	
Total sugar:.....g	NA	Energy value:..... kJ - kcal	2656,9 - 639,9
Fat:.....g	NA	Total fat:..... g	50,0
Non-fat milk solids:..... g	NA	- of which saturates	g 8,5
Other solids:.....g	NA	Carbohydrate:..... g	42,3
Dry matter:.....g	NA	- of which sugars	g 37,4
		Fibre:.....g	0,8
		Protein:.....g	4,8
		Salt:.....g	0,2

(sodium 68,06 mg)

Average values based on our best product expertise. A few differences between the nutrition facts and the balancing facts concerning sugar, protein and fat depend on the standards used to group some items (for example lactose, emulsifiers, etc.) into different categories.

Microbiological characteristics

Total Plate Count:..... ufc/g	< 5000
Enterobacteriaceae:..... ufc/g	< 10
Coliforms:..... ufc/g	< 10
E. coli:..... ufc/g	< 10
Salmonella spp.:..... ufc/25 g	absent
Yeasts and molds:..... ufc/g	< 100

Allergens

Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof	Yes
Crustaceans and products thereof	No
Eggs and products thereof	Yes
Fish and products thereof	No
Peanuts and products thereof	CC
Soybeans and products thereof	Yes
Milk and products thereof (including lactose)	Yes
Nuts and products thereof*	Yes
Celery and products thereof	No
Mustard and products thereof	No
Sesame seeds and products thereof	No
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO ₂	No
Lupin and products thereof	No
Molluscs and products thereof	No

* Nuts i.e. Almond (*Amygdalus communis* L.), Hazelnut (*Corylus avellana*), Walnut (*Juglans regia*), Cashew (*Anacardium occidentale*), Pecan nut (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nut (*Bertholletia excelsa*), Pistachio nut (*Pistacia vera*), Macadamia nut and Queensland nut (*Macadamia ternifolia*) and products thereof

Yes: the allergen is present in the ingredients used for the preparation of the product.

No: the allergen is not present in the ingredients used for the preparation of the product and there do not result contributions of same due to processing technologies.

CC: the allergen is not present in the ingredients used for the preparation of the product, but could be present due to processing technologies (es.: sharing of equipments or premises where ingredients containing the allergen are processed).

This sheet has been drawn up according to what requested by the European Regulation 1169/2011 and following changes and integrations, with an extension related to the notice of possible cross-contaminations. The information related to cross contaminations are the best we can issue based on our knowledge and on the information received by our suppliers, but they are to be regarded as spread purely as an indication and without any assumption of responsibility for any of their uses.

The present document is related to the productions carried out starting from the date of this version and could be modified in case of changes in the recipe of the product or in the production process.

No direct notice to the customer is provided for in case of revision and therefore it's exclusive task of the user to check possible updating. For further information or inquiries on this matter, please contact the sales staff.



Scheda Tecnica

Versione 01 del 29/05/2018

Pag. 1 di 2

GELOSTELLA®

Codice
8465

VARIEGATI GOLOSI CIOCCOLATO BIANCO

Preparato per decorazioni

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

Pasta semi-fluida di color bianco paglierino con intenso profumo di cioccolato bianco, con abbondante contenuto di diversi tipi di granelle.

Caratteristiche

E' una pasta che unisce in maniera armoniosa il sapore e la cremosità di una salsa al cioccolato bianco con 3 granelle diverse: nocciole a metà croccanti dalla tostatura delicata; biscotti bianchi fragranti a forma di goccia e gocce di meringa molto friabili e delicate al gusto. È ottima per variegare tantissimi gusti, sia alle creme che alla frutta, creando un piacevole contrasto di colori e sapori. Si mantiene morbida e croccante anche a temperature negative, e pertanto è ideale anche per farcire torte gelato, semifreddi e mousse in vaschetta.

Elenco degli ingredienti

Grassi vegetali raffinati (girasole, cocco, burro di cacao, cartamo, riso), zucchero, cioccolato bianco (zucchero, LATTE intero in polvere, burro di cacao), ANACARDI, NOCCIOLE, LATTOSIO, biscottini (farina di FRUMENTO, zucchero, grassi vegetali raffinati (palma), sciroppo di glucosio-fruttosio, agenti lievitanti: carbonato acido di sodio, carbonato acido di ammonio; aromi); LATTE intero in polvere, meringhe (zucchero, albume d'UOVO, amido di FRUMENTO), LATTE scremato in polvere, emulsionante: lecitine (SOIA); aromi. Può contenere: MANDORLE, NOCI, PISTACCHI, ARACHIDE.

Unità di vendita

Contenitore: latta in banda stagnata
Dimensioni: Diametro 180 mm; altezza 248 mm
Peso netto: 4,5 kg

Dose indicativa d'impiego e modalità d'uso

Essendo un prodotto destinato alla farcitura e guarnizione, va utilizzato puro, secondo modalità e quantità personali. Mescolare delicatamente prima dell'utilizzo.

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. 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 01 del 29/05/2018

Pag. 2 di 2

GELOSTELLA®

Codice

8465

VARIEGATI GOLOSI CIOCCOLATO BIANCO - Preparato per decorazioni

Parametri di bilanciamento (per 100 g di prodotto)		Etichettatura nutrizionale (per 100 g di prodotto)	
Zuccheri totali:..... g	NA	Valore energetico:..... kJ - kcal	2657,2 - 640,0
Grassi:..... g	NA	Grassi totali:..... g	49,7
Solidi del latte non grassi:..... g	NA	- di cui acidi grassi saturi: g	8,5
Altri solidi:..... g	NA	Carboidrati:..... g	42,8
Residuo secco:..... g	NA	- di cui zuccheri g	37,5
		Fibre:..... g	0,9
		Proteine:..... g	5,0
		Sale:..... g	0,2

(sodio 68,06 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	Si
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No
Uova e prodotti a base di uova	Si
Pesci e prodotti a base di pesce	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	CC
Soia e prodotti a base di soia	Si
Latte e prodotti del latte compreso il lattosio	Si
Frutta con guscio e prodotti vari*	Si
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 ₂	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, vi consigliamo di contattare il personale commerciale.