Ficha técnica

Aromitalia
DAL 1942, INGREDIENTI DI QUALITÀ

Código:	1079	**Nombre comercial:**	PASTA al gusto FIOR DI PANNA

Descripción: Ingrediente compuesto, concentrado, en pasta, para helados, con efecto: aromatizante.

Propiedades organolépticas: Aspecto: pasta; color: amarillo claro.

Ingredientes: Azúcar, agua, jarabe de glucosa, aroma, espesantes: E407.

Dosificación y modo de uso aconsejados: 35 g PASTA + 1 kg mix base leche + 35 g nata.

Alérgenos: No contiene.

Reg.UE n.1169/2011

Puede contener: leche y sus derivados, HUEVO, cereales que contienen gluten, FRUTOS DE CÁSCARA, SOJA.

Ogm: El producto no contiene OGM ni se compone de OGM, por lo que su uso como componente de alimentos o ingrediente alimentario destinado al procesamiento no está sujeto a los requisitos de etiquetado específicos establecidos en los Reg. CE n.1829/2003, 1830/2003 y Dir. 2001/18/CE.

Advertencia: Producto concentrado para uso profesional. Conservar en un lugar fresco y en recipientes bien cerrados, protegidos de la luz y del calor. Para los productos de consistencia pastosa, se recomienda mezclar bien el producto con una espátula seca antes de su uso.

Análisis microbiológicos:

Microorganismos aeróbicos:	**<10.000 UFC/g**	Listeria monocytogenes:	**ausencia / 25 g**
Coliformes:	**<100 UFC/g**	Estafilococo áureo:	**<10 UFC/g**
Escherichia coli:	**<10 UFC/g**	Mohos:	**<100 UFC/g**
Salmonella spp:	**ausencia / 25 g**	Levaduras:	**<100 UFC/g**

Información nutricional por 100 g:

Calorías:	**Grasas totales:**	**0 g**	**Carbohidratos totales:** **65,8 g**
1896 kj	de las cuales Grasas Saturadas:	**0 g**	de los cuales Azúcares: **58,4 g**
282 kcal	de las cuales Grasas Trans:	**0 g**	**Sal:** **2 mg**
	Proteínas totales:	**0 g**	

Características físico-químicas:

pH: **6,8 (+/-15%)**

Valores quimicofísicos: (con el único propósito de equilibrar)

Poder edulcorante: (% sacarosa equivalente)	**57,5**	Poder anticongelante: (% sacarosa equivalente)	**65**

Indicaciones para el almacnamiento y conservación: Advertencias: Producto concentrado para uso profesional. Conservar en un lugar fresco y en recipientes bien cerrados, protegidos de la luz y del calor. Cualquier cambio brusco de temperatura puede alterar el estado físico del producto, variando su consistencia y apariencia. Se recomienda mezclar bien el producto con una espátula seca antes de su uso y, en caso necesario, calentarlo al baño maría.

Fecha de caducidad: 36 meses en su embalaje original precintado y protegido de fuentes de calor excesivo.

Embalaje: 2 x 3,5 kg

Identificación de la empresa: G.E.I. S.p.A. Strada Cebrosa 23/25 - 10036 Settimo Torinese (TO) Italy - Capitale Sociale €1.001.000,00 - Tel +39 011 8182301 - informazioni@aromitalia.com - www.aromitalia.com - Cod. Fiscale e P.IVA 02594800019 - R.E.A. di Torino n° 569024 - VAT IT 02594800019.

Los datos indicados se han obtenido a partir de nuestros conocimientos actuales. Cualquier información proporcionada en esta ficha técnica debe considerarse sin garantía en tanto que las condiciones de uso del producto escapan a nuestro control. El uso de nuestros productos está permitido en la mayoría de países, pero es responsabilidad del cliente comprobar la conformidad del producto con la legislación alimentaria de su propio país. La empresa G.E.I. S.p.A. se reserva el derecho a realizar sin previo aviso los cambios en el producto que considere oportunos. This replaces and cancels any previously issued version.