

Descrizione BASE DOPPIA PANNA 50 C/F

Rev. 1 del 26/10/2022

CODIFICHE PRODOTTO / CODIFICACIÓN DE PRODUCTO**Articolo:** BASE DOPPIA PANNA 50 C/F**Artículo:****Cod. Articolo:** 11312**Cód. artículo:****Cod. Campione:** 11833**Cód.muestra:****Codice TARIC (HS)** 21069098**Código TARIC (CA)****CARATTERISTICHE PRODOTTO / CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO**

Ingrediente per la produzione, con metodo a caldo o a freddo, di una miscela base per gelato artigianale. Al gusto di PANNA, grazie all'elevato contenuto di grassi vegetali permette di realizzare un gelato ricco, caldo al palato e cremoso.

Ingrediente para la producción, con método en caliente o en frío, de una mezcla base para helado artesanal. Al gusto de NATA, gracias al elevado contenido de grasas vegetales permite de realizar un helado rico, caliente al paladar y cremoso.

INGREDIENTI e ALLERGENI / INGREDIENTES y ALÉRGENOS

Ingredienti: Olio di cocco, Sciroppo di glucosio disidratato, Maltodestrine, stabilizzanti: Carbossimetilcellulosa (E466), Farina di semi di carrube (E410), Gomma di guar (E412), Fosfati di potassio (E340); emulsionanti: Mono- e digliceridi degli a.g. (E471), Esteri acetici di mono- e digliceridi degli a.g. (E472a); Proteine del LATTE, Amido modificato, Aromi

Può contenere UOVA, SOIA

Ingredientes: Aceite de coco, Jarabe de glucosa deshidratada, Dextrinas de malta, estabilizador: E466, E410, E412, E340; emulgente: E471, E472a; Proteínas de la LECHE, Almidón modificado, Aromas

Puede contener HUEVOS, SOJA

INFORMAZIONI CONFIDENZIALI

Le informazioni contenute nel presente documento sono riservate. La diffusione, distribuzione e/o copiatura del documento trasmesso da parte di qualsiasi soggetto diverso dal destinatario è proibita, sia ai sensi dell'art.616 c.p., che ai sensi del D.Lgs. n.196/2003. In caso di divergenze tra i dati in lingue diverse si riterranno validi i dati della lingua italiana.

CONFIDENTIALITY NOTICE

The informations contained in this document are confidential. The diffusion, distribution and / or copying of the document transmitted by any person other than the addressee is prohibited, both under the terms of Art. 616 c.p., and D.Lgs. No. 196/2003. In case of differences between the data in different languages, the data of the Italian language will be considered valid.

ALLERGENI / ALÉRGENOS

ALLERGENI / Alérgenos	Presente nel prodotto / Presente en el producto	Possibile contaminazione crociata / Impara la pronuncia Posible contaminación cruzada
Cereali contenenti glutine / Cereales que contengan gluten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustáceos y productos a base de crustáceos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Uova e prodotti a base di uova / Huevos y productos a base de huevo	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Pesce e prodotti a base di pesce / Pescado y productos a base de pescado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arachidi e prodotti a base di arachidi / Cacahuètes y productos a base de cacahuètes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soia e prodotti a base di soia / Soya y productos a base de soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) / Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Frutta a guscio / Frutos de cáscara	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sedano e prodotti a base di sedano / Apio y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anidride solforosa e solfiti / Dióxido de azufre y sulfitos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupini e prodotti a base di lupini / Altramuces y productos a base de altramuces	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Molluschi e prodotti a base di molluschi / Moluscos y productos a base de moluscos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senape e prodotti a base di senape / Mostaza y productos derivados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

INFORMAZIONI CONFIDENZIALI

Le informazioni contenute nel presente documento sono riservate. La diffusione, distribuzione e/o copiatura del documento trasmesso da parte di qualsiasi soggetto diverso dal destinatario è proibita, sia ai sensi dell'art.616 c.p., che ai sensi del D.Lgs. n.196/2003. In caso di divergenze tra i dati in lingue diverse si riterranno validi i dati della lingua italiana.

CONFIDENTIALITY NOTICE

The informations contained in this document are confidentials. The diffusion, distribution and / or copying of the document transmitted by any person other than the addressee is prohibited, both under the terms of Art. 616 c.p., and D.Lgs. No. 196/2003. In case of differences between the data in different languages, the data of the Italian language will be considered valid.

Descrizione BASE DOPPIA PANNA 50 C/F
Rev. 1 del 26/10/2022**MODALITA' D'USO: / MODALIDAD DE EMPLEO:**

Ingredienti / Ingredientes	UM / UM	Ricetta A / Receta A	Ricetta B / Receta B
Latte intero fresco / Leche entera fresca	l	1,000	1,000
Panna fresca / Nata fresca	kg	0,050	0,100
Zucchero / Azúcar	kg	0,220	0,250
Latte scremato in polvere / Leche desnatada en polvo	kg	0,060	0,060
CREMOSO PIU' / SOFFIPAN / CREMOSO PIU' / SOFFIPAN	kg	0,050	-
BASE DOPPIA PANNA 50 C/F / BASE DOPPIA PANNA 50 C/F	kg	0,050	0,050

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE: valori medi per 100g di prodotto /
INFORMACIÓN NUTRICIONAL: valores medios por 100 g de producto**

Nutriente / Nutritivo	Valore per 100g / Valor por 100 g	U.M. / U.M.
Energia kJ / Valor energético kJ	2285	kJ
Energia kcal / Valor energético kcal	549	kcal
Grassi totali / Grasas	38	g
di cui acidi grassi saturi / de las cuales ácidos grasos saturados	35	g
Carboidrati / Hidratos de carbono	50	g
di cui zuccheri / de los cuales azúcares	15	g
Proteine / Proteínas	1.8	g
Sale / Sal	0.13	g

VALORI MERCEOLOGICI / VALORES DEL PRODUCTO

Nutriente / Nutritivo	Valore per 100g / Valor por 100 g	U.M. / U.M.
Zuccheri / Azucar	47.1	g
Grassi / Grasa	32.8	g
Altri solidi / otros sólidos	14.5	g
Solidi totali / Sólidos Totales	96.2	g
SLNG / SNGL	1.5	g

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: / MODALIDAD DE CONSERVACIÓN:

Il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali in luoghi freschi e asciutti. Richiudere accuratamente dopo l'uso.
El producto conserva sus características óptimas en lugar fresco y seco. Cerrar cuidadosamente después de su uso.

Termine minimo di conservazione: 24 mesi dalla data di produzione
Fecha de caducidad 24 mesi dalla data di produzione

INFORMAZIONI CONFIDENZIALI

Le informazioni contenute nel presente documento sono riservate. La diffusione, distribuzione e/o copiatura del documento trasmesso da parte di qualsiasi soggetto diverso dal destinatario è proibita, sia ai sensi dell'art.616 c.p., che ai sensi del D.Lgs. n.196/2003. In caso di divergenze tra i dati in lingue diverse si riterranno validi i dati della lingua italiana.

CONFIDENTIALITY NOTICE

The informations contained in this document are confidential. The diffusion, distribution and / or copying of the document transmitted by any person other than the addressee is prohibited, both under the terms of Art. 616 c.p., and D.Lgs. No. 196/2003. In case of differences between the data in different languages, the data of the Italian language will be considered valid.

Descrizione BASE DOPPIA PANNA 50 C/F

Rev. 1 del 26/10/2022

MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO: / EMBALAJE:

I materiali di imballaggio utilizzati sono rispondenti e conformi a quanto previsto dal Reg.CE n°1935/2004 del Parlamento Europeo del 27/10/2004 e successivi aggiornamenti, riguardante la disciplina igienica degli imballaggi destinati a venire a contatto con sostanze alimentari.

Los materiales de embalaje utilizados son adecuados y conformes a lo previsto según el Reg. CE N° 1935/2004 del Parlamento Europeo del 27/10/2004 y sucesivas actualizaciones, con referencia a las normas higiénicas de los embalajes destinados a estar en contacto con sustancias alimenticias.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parametri Microbiologici / Parámetros Microbiológicos	m / m	M / M	c / c	n / n	U.M. / U.M.
Carica Batterica Totale a 30°C (CBT) / Carga bacteriana total (CBT)	10.000	100.000	2	5	ufc/g
Enterobacteriaceae / Enterobacteriaceae	10	100	2	5	ufc/g
Listeria monocytogenes / Listeria monocytogenes	-	Assente su 1 g di prodotto	0	5	ufc/g
Salmonella / Salmonella	-	Assente su 25 g di prodotto	0	5	ufc/25g
Staphylococcus aureus / Staphylococcus aureus	10	100	2	5	ufc/g
Lieviti e Muffe / Levaduras y Mohos	100	1.000	2	5	ufc/g

Legenda: m: Limite inferiore n: Numero unità campionanti M: Limite superiore c: numero massimo di unità con valori $m < c < M$

Interpretación: m: Límite inferior, n: Número unidades muestra, M: Límite superior, c: número máximo de unidades con valores $m < c < M$

CARATTERISTICHE CHIMICHE / CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Parametri Chimici / Parámetros Químicos	Limiti / Límites	U.M. / U.M.
Umidità / Humedad	< 3,00	%

CERTIFICAZIONI / CERTIFICACION**Certificazione / certificación**

Gluten Free



Halal

**INFORMAZIONI CONFIDENZIALI**

Le informazioni contenute nel presente documento sono riservate. La diffusione, distribuzione e/o copiatura del documento trasmesso da parte di qualsiasi soggetto diverso dal destinatario è proibita, sia ai sensi dell'art.616 c.p., che ai sensi del D.Lgs. n.196/2003. In caso di divergenze tra i dati in lingue diverse si riterranno validi i dati della lingua italiana.

CONFIDENTIALITY NOTICE

The informations contained in this document are confidentials. The diffusion, distribution and / or copying of the document transmitted by any person other than the addressee is prohibited, both under the terms of Art. 616 c.p., and D.Lgs. No. 196/2003. In case of differences between the data in different languages, the data of the Italian language will be considered valid.

Descrizione BASE DOPPIA PANNA 50 C/F

Rev. 1 del 26/10/2022

INFORMAZIONI LOGISTICHE / INFORMACION LOGISTICA

Tipologia Imballo Tipo de embalaje	EAN EAN	Dimensione mm (H/P/L) Tamaño mm (A/P/A)	Colli Paquetes	Peso unitario Peso unitario	Peso totale Peso total	Tara Tara	Peso lordo Peso bruto
Sacchetto alluminio / Bolsa de aluminio	8012012113120	300/150/80	1	1,0	1,0	0,021	1,021
Cartone / Caja	18012012113127	309/200/389	8	1,0	8,0	0,399	8,399
Pallet / Paleta	28012012113124	1695/1200/800	60	8,0	480,0	49,02	529,02

PALLETIZZAZIONE / PALETIZACIÓN

Cartoni per strato <i>Cajas por capa</i>	12
Strati per pallet <i>Capas por palet</i>	5
Cartoni per pallet <i>Cajas por palet</i>	60

CONTROLLO PRODUTTIVO / CONTROL PRODUCTIVO

L'intero processo produttivo è tenuto sotto controllo conformemente a quanto prescritto dal Reg.CE n° 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 Aprile 2004 sull' igiene degli alimenti. Azienda con sistema di gestione per la qualità UNI EN ISO 9001:2015, CERTIFICATO CSQA N. 6000

Todo el proceso productivo se tiene bajo control conforme a lo prescrito por el Reg. CE n° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo del 29 Abril 2004 acerca de la higiene de los alimentos. Empresa con sistema de gestión de calidad UNI EN ISO 9001:2015 certificado por el CSQA N. 6000

INFORMAZIONI CONFIDENZIALI

Le informazioni contenute nel presente documento sono riservate. La diffusione, distribuzione e/o copiatura del documento trasmesso da parte di qualsiasi soggetto diverso dal destinatario è proibita, sia ai sensi dell'art.616 c.p., che ai sensi del D.Lgs. n.196/2003. In caso di divergenze tra i dati in lingue diverse si riterranno validi i dati della lingua italiana.

CONFIDENTIALITY NOTICE

The informations contained in this document are confidentials. The diffusion, distribution and / or copying of the document transmitted by any person other than the addressee is prohibited, both under the terms of Art. 616 c.p., and D.Lgs. No. 196/2003. In case of differences between the data in different languages, the data of the Italian language will be considered valid.