

Descrizione GOLOSA PISTACCHIO

Rev. 3 del 10/11/2022

CODIFICHE PRODOTTO / CODIFICACIÓN DE PRODUCTO

Articolo:	GOLOSA PISTACCHIO
Artículo:	
Cod. Articolo:	12832
Cód. artículo:	
Cod. Campione:	12203
Cód.muestra:	
Codice TARIC (HS)	21069098
Código TARIC (CA)	

CARATTERISTICHE PRODOTTO / CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Crema a base di pistacchio ideale per la creazione di gelati tipo cremino o per l'utilizzo tal quale direttamente in vaschetta. La particolare composizione permette di avere una struttura spatolabile a temperature di vetrina (circa -13°C)

Crema a base de pistachos para la creación de helados de tipo cremino o para el uso tal cual directamente en cubeta. Su composición especial permite obtener una estructura unttable a temperaturas de vitrina (aprox. -13°C)

INGREDIENTI e ALLERGENI / INGREDIENTES y ALÉRGENOS

Ingredienti: Zucchero, Olio di semi di girasole, PISTACCHI tostati 22%, Maltodestrina, Fibra vegetale, Burro di cacao, emulsionanti: Lecitina di SOIA (E322); Sale, antiossidanti: Tocoferoli (E307); Aromi, coloranti: Blu Brillante FCF (E133), Caroteni (E160a), Curcuma (E100)

Può contenere ARACHIDI, LATTE, ALTRA FRUTTA A GUSCIO

Ingredientes: Azúcar, Aceite de girasol, PISTACHOS tostados 22%, Maltodextrinas, Fibra vegetal, Manteca de cacao, emulgente: E322 (SOJA); Sal, antioxidante: E307; Aromas, colorante: E133, E160a, E100

Puede contener CACAHUETES, LECHE, OTROS FRUTOS CON CÁSCARA

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.

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 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 / Cacahuets y productos a base de cacahuets	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soia e prodotti a base di soia / Soya y productos a base de soja	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) / Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Frutta a guscio / Frutos de cáscara	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" 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 GOLOSA PISTACCHIO

Rev. 3 del 10/11/2022

MODALITA' D'USO: / MODALIDAD DE EMPLEO:

Si consiglia di miscelare bene il prodotto prima del suo utilizzo. Una leggera separazione è indice di qualità dello stesso (assenza di agenti stabilizzanti e/o conservanti).

Impiego tal quale: versare 3kg di Golosa Babbi nella vaschetta e abbattere per circa 30 minuti a -40°C fino a completa opacizzazione (raggiungimento della consistenza desiderata). Posizionare la vaschetta in vetrina a circa -13°C. **Mantecata:** miscelare la Golosa Babbi con latte ben caldo (circa 60°C) in rapporto 40:60 (esempio, 1,2 kg di Golosa Babbi con 1,8 kg di latte). Mantecare la miscela. Estrarre il gelato così ottenuto e porlo in vetrina dopo un breve passaggio in abbattitore.

Variegato: le Golose Babbi sono a tutti gli effetti dei variegati, pertanto, possono essere utilizzate per arricchire e valorizzare il gelato. **Glassatura torte:** le Golosa Babbi sono un'ottima glassa ideale per ricoprire torte di gelato o semifreddo. Stendere la Golosa direttamente sulla torta precedentemente indurita in abbattitore. E' consigliabile un ulteriore breve passaggio in abbattitore.

Scioglitrice / Fontana: le Golose Babbi sono idonee per l'utilizzo in scioglitrici/fontane di cioccolato. Versare la Golosa Babbi ad una temperatura di almeno 25°C nella vasca di alimentazione. Settare la temperatura della scioglitrice a circa 30°C. E' consigliabile mantenere una temperatura inferiore a 40°C.

Se recomienda mezclar bien el producto antes de su uso. Una ligera separación es índice de calidad del producto (ausencia de estabilizantes y/o conservante).

Empleo tal cual: Verter 3 kg. de Golosa Babbi en la cubeta ancha de heladería, poner la cubeta en el batidor alrededor de 30 minutos a -40°C hasta conseguir la completa opacificación. Colocarla en vitrina con -13°C. Golosa mantecada: mezclar la Golosa Babbi con leche bien caliente (alrededor de 60°C) en proporción 40:60 (ejemplo, 1,2 kg de Golosa Babbi y 1,8kg de Leche). Mantecar la mezcla. Extraer el helado obtenido y ponerlo en vitrina tras un breve período en el abatidor.

Variegato: Las Golosas Babbi son variegatos a todos los efectos, por tanto, pueden utilizarse para enriquecer y decorar el helado. Glaseados para tartas: Las Golosas Babbi son óptimas para ser utilizadas como glaseados ideales para recubrir tartas de helado o semifríos. Extender las Golosas directamente sobre la tarta previamente endurecida en el batidor. Es aconsejable volver a poner la tarta un breve período en el batidor.

Temperadoras/Fuentes: las Golosas Babbi son idóneas para ser utilizadas en la temperadora/fuente de chocolate. Verter las Golosas Babbi a una temperatura de al menos 25° en la cuba alimentación. Fijar la temperatura de la temperadora/fuente alrededor de 30°. Es aconsejable mantener una temperatura inferior a 40°C

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 GOLOSA PISTACCHIO

Rev. 3 del 10/11/2022

**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	2423	kJ
Energia kcal / Valor energético kcal	582	kcal
Grassi / Grasas	39	g
di cui acidi grassi saturi / de las cuales ácidos grasos saturados	4.6	g
Carboidrati / Hidratos de carbono	53	g
di cui zuccheri / de los cuales azúcares	47	g
Proteine / Proteínas	4.0	g
Sale / Sal	0.20	g

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: / MODALIDAD DE CONSERVACIÓN:

Il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali in luoghi freschi e asciutti. Mescolare il prodotto con una spatola asciutta prima dell'utilizzo. Richiudere accuratamente dopo l'uso.

El producto conserva sus características óptimas en lugar fresco y seco. Mezclar el producto con una espátula seca antes de su uso. Cerrar cuidadosamente después de su uso.

Termine minimo di conservazione: 24 mesi dalla data di produzione

Fecha de caducidad 24 meses a partir de la fecha de producción

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.

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 GOLOSA PISTACCHIO

Rev. 3 del 10/11/2022

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	%
Aflatossina B1 / Aflatoxina B1	< 8,00	ppb
Aflatossine Totali / Aflatoxinas Totales	< 10,00	ppb

CERTIFICAZIONI / CERTIFICACION**Certificazione / certificación**

Gluten Free	<input checked="" type="checkbox"/>
Halal	<input checked="" type="checkbox"/>
Vegan	<input checked="" type="checkbox"/>
Kosher - Dairy	<input checked="" 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 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 GOLOSA PISTACCHIO

Rev. 3 del 10/11/2022

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
Secchiello in plastica con pellicola protettiva / Cubo de plástico con película protectora	8012012128322	143/200/200	1	3,0 kg	3,0 kg	0,145 kg	3,145 kg
	18012012128329	301/203/406	4	3,0 kg	12,0 kg	0,455 kg	12,455 kg
Pallet / Paleta	28012012128326	1655/1200/800	50	12,0 kg	600,0 kg	66,75 kg	666,75 kg

PALLETIZZAZIONE / PALETIZACIÓN

Cartoni per strato <i>Cajas por capa</i>	10
Strati per pallet <i>Capas por palet</i>	5
Cartoni per pallet <i>Cajas por palet</i>	50

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.