

Data emissione / Issue date: / Fecha de emisión: / Ausgabedatum: 26/04/2019 Rev. 01 Emessa da: / Issued by: / Emitido por: Assicurazione Qualità / Quality Assurance / Aseguramiento de la calidad / Qualitätssicherung / Ausgestellt von:

NEUTRI

Articolo: / Item: / Artículo: / Artikel: **NEUTRO CREME SUPREMO 10**

Cod articolo: / Item code: / Cód. artículo: / Artikelcode: **1.46.84**

Cod campione: / Sample code: / Cód.muestra: / Code der Probe: **1.18.94**



CARATTERISTICHE PRODOTTO: / PRODUCT CHARACTERISTICS: / CARACTERÍSTICAS PRODUCTO: / PRODUKTEIGENSCHAFTEN:

Ingrediente con azione legante e stabilizzante per la produzione, con procedimento a caldo, di miscele base di gelato artigianale.

Ingredient with a binding and stabilising action for the production with a hot process, of base mixes to make homemade ice-cream.

Semielaborado en polvo con acción de ligado y estabilizante para la producción, con procedimiento en caliente, de mezcla base de helado artesanal.

Halbfertigprodukt in Pulverform mit bindender und stabilisierender Wirkung zur Herstellung mit dem Heißverfahren von Grundmischungen für handwerklich hergestelltes Eis.

INGREDIENTI e ALLERGENI: / INGREDIENTS and ALLERGENS: / INGREDIENTES y ALLERGENOS: / ZUTATEN und ALLERGENE :

Fibra vegetale – Stabilizzanti: gomma tara (E417), gomma di guar (E412), farina di semi di carruba (E410), alginato di sodio (E401) – Emulsionanti: monodigliceridi degli acidi grassi (E471). Può contenere tracce di LATTE, UOVA e SOIA.

Vegetable fibre – Stabilizer: E417, E412, E410, E401 – Emulsifier: E471. It may contain traces of MILK, EGGS and SOY.

Fibra vegetal – Estabilizador: E417, E412, E410, E401– Emulsionantes: E471. Puede contener trazas de LECHE, HUEVOS y SOJA.

Pflanzenfaser – Stabilisatoren: E417, E412, E410, E401 – Emulgatoren: E471. Kann spuren von MILCH, EIER und SOJA enthalten.

MODALITÀ D'USO: / USE: / MODALIDAD DE EMPLEO: / ANWENDUNG:

Ingredienti / Ingredients / Ingredientes / Zutaten		A	B
Latte intero fresco / Fresh whole milk / Leche entera fresca / Frishe Vollmilch	Lt	0,630	0,655
Panna fresca / Fresh cream / Nata fresca / Frische Sahne	Kg	0,120	0,090
Latte in Polvere Scremato / Skim milk powder / Leche desnatada en polvo / Magermilchpulver	Kg	0,040	0,040
NEUTRO CREME SUPREMO 10	Kg	0,010	0,010
Zucchero / Sugar / Azúcar / Zucker	Kg	0,135	0,150
Destrosio / Dextrose / Dextrosa / Traubenzucker	Kg	0,03	0,030
Sciroppo di glucosio disidratato / Dehydrated glucose syrup / Jarabe de glucosa deshidratado / dehydrierter Glukosesirup	Kg	0,03	-
Cre moso più	Kg	-	0,020

Data emissione / Issue date: / Fecha de emisión: / Ausgabedatum: 26/04/2019 Rev. 01 Emessa da: / Issued by: / Emitido por: Assicurazione Qualità / Quality Assurance / Aseguramiento de la calidad / Qualitätssicherung / Ausgestellt von:

NEUTRI

Articolo: / Item: / Artículo: / Artikel: **NEUTRO CREME SUPREMO 10**

Cod articolo: / Item code: / Cód. artículo: / Artikelcode: **1.46.84**

Cod campione: / Sample code: / Cód.muestra: / Code der Probe: **1.18.94**



VALORI MERCEOLOGICI / CONTENT ANALYSIS / VALORES DEL PRODUCTO / VALEURS DE MERCHANDISE / PRODUKTWERTE:

Zuccheri / Sugars / Azúcares / Sucres / Zucker	0,0 %
Grassi / Fats / Grasas / Graisses / Fette	0,0 %
S.L.N.G. / MSNF / S.N.G.L. / S.L.N.G. / N.F.d. M.	0,0 %
Altri solidi / Other solids / Altros sólidos / Autres solides / Sonstige Feststoffe	98,0 %
Solidi Totali / Total Solids / Sólidos Totales / Solides totaux / Gesamtfeststoffe	98,0 %

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE, valori medi per 100 g di prodotto / NUTRITION DECLARATION, average values for 100 g of product / INFORMACIÓN NUTRICIONAL, valores medios por 100 g de producto / NÄHRWERTKENNZEICHNUNG, durchschnittliche Werte pro 100 g Produkt

Energia / Energy / Valor energético / Brennwert	1436 kJ / 351 kcal
Grassi / Fats / Grasas / Fett	20 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales ácidos grasos saturados / davon gesättigte Fettsäuren	20 g
Carboidrati / Carbohydrate / Carbohidratos / Kohlenhydrate	12 g
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azúcares / davon Zucker	g
di cui polioli / of witch polyols / de lo cuales polioles / davon Polyole	12,0 g
Fibre / Fibre / Fibra alimentaria / Ballaststoffe	60,0 g
Proteine / Proteins / Proteínas / Eiweiß	1,1 g
Sale / Salt / Sal / Salz	1,6 g

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE: / STORAGE: / MODALIDAD DE CONSERVACIÓN: / AUFBEWAHRUNG

Il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali in luoghi freschi e asciutti. Richiudere accuratamente la confezione dopo l'uso. Termine di conservazione : **24** mesi dalla data di produzione.

Store the product in a fresh, dry place to protects its characteristics in an optimum manner. Carefully close the package after use. Date of durability: **24** months from the date of production.

El producto conserva sus características óptimas en lugar fresco y seco. Cerrar cuidadosamente el paquete después de su uso. Plazo de conservación: **24** meses a partir de la fecha de producción.

Das Produkt bewahrt seine optimalen Eigenschaften an kühlen und trockenen Orten. Verschließen Sie die Verpackung nach Gebrauch sorgfältig. Mindesthaltbarkeitsdatum: **24** Monate ab dem Produktionsdatum.

Data emissione / Issue date: / Fecha de emisión: / Ausgabedatum: 26/04/2019 Rev. 01 Emessa da: / Issued by: / Emitido por: Assicurazione Qualità / Quality Assurance / Aseguramiento de la calidad / Qualitätssicherung / Ausgestellt von:

NEUTRI

Articolo: / Item: / Artículo: / Artikel: **NEUTRO CREME SUPREMO 10**

Cod articolo: / Item code: / Cód. artículo: / Artikelcode: **1.46.84**

Cod campione: / Sample code: / Cód.muestra: / Code der Probe: **1.18.94**



PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS / PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS / MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER		m	M	c	n	U.M.	
Carica Batterica Totale / Total Bacterial Load / Carga Bacterica Total / Keimgehalt insgesamt		10.000	100.000	2	5	UFC/g.	
Enterobacteriaceae		10	100	2	5	UFC/g.	
Listeria monocytogenes	Assente su 1 g di prodotto / Absent on 1 g of the product / Ausente en 1 g de producto / Nicht vorhanden in 1 g Produkt			0	5	UFC/g.	
Salmonella	Assente su 25 g di prodotto / Absent on 25 g of the product / Ausente en 25 g de producto / Nicht vorhanden in 25 g Produkt			0	10	UFC/ 25 g.	
Staphylococcus aureus		10	100	2	5	UFC/g.	
Legenda: / Key: / Interpretación: / Legende m: Limite inferiore / Lower limit / Límite inferior / Unterer Grenzwert n: Numero unità campionanti / Number of units sampled / Número unidades muestra / Anzahl der Probeeinheiten M: Limite superiore / Upper limit / Limite superior / Oberer Grenzwert c: numero di unità con valori $m < c < M$ / c: Anzahl von Einheiten mit Werten $m < c < M$							
Reg (CE) n. 2073/2005 del 15/11/2005 e OM 07/12/93							
PARAMETRI CHIMICI / CHEMICAL PARAMETERS / PARÁMETROS QUÍMICOS / CHEMISCHE PARAMETER					Limiti / Limits / Límites / Grenzwerte		U.M.
Umidità / Humidity/ Humedad/ Luftfeuchtigkeit					< 3		%

MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO: / PACKAGING: / MODALIDAD DE ENVASADO: / VERPACKUNG:

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.

All packaging materials employed meet and fulfil the provisions of Reg. EC no. 1935/2004 of the European Parliament dated 27/10/2004 and amendments, disciplining the hygiene of packaging destined to come into contact with food substances.

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.

Die benutzten Verpackungsmaterialien entsprechen den Verordnungen, die von der Reg.(EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments vom 27/10/2004 und nachfolgenden Aktualisierungen vorgesehen sind, in Bezug auf die Hygienevorschriften der Verpackungen, die für den Kontakt mit Lebensmittelsubstanzen bestimmt sind.

Data emissione / Issue date: / Fecha de emisión: / Ausgabedatum: 26/04/2019 Rev. 01 Emessa da: / Issued by: / Emitido por: / Ausgestellt von: Assicurazione Qualità / Quality Assurance / Aseguramiento de la calidad / Qualitätssicherung

NEUTRI

Articolo: / Item: / Artículo: / Artikel: **NEUTRO CREME SUPREMO 10**

Cod articolo: / Item code: / Cód. artículo: / Artikelcode: **1.46.84**

Cod campione: / Sample code: / Cód. muestra: / Code der Probe: **1.18.94**



Confezione Packaging Confección Verpackung	Sacchetti in alluminio / Aluminium bags / Bolsas de aluminio / Aluminiumtaschen	1 kg	Palletizzazione / Pallets / Paletización / Palettierung	
			Cartoni per strato / Cartons per layer / Cajas por capa / Kartons pro Schicht	12
Cartone Carton Cartón Karton	Confezioni per cartone/ packs per carton / Confecciones por caja / Packungen pro Karton	10	Strati per pedana / Layers per pallet / Capas por palet / Schichten pro Palette	5
			Cartoni per pedana / Cartons per pallet / Cajas por palet / Kartons pro Palette	60

CONTROLLO PRODUTTIVO: / MANUFACTURING CONTROLS: / CONTROL PRODUCTIVO: / PRODUKTIONSKONTROLLE:



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

The entire manufacturing process is monitored in accordance with the provisions of Reg. EC no. 852/2004 of the European Parliament and Council dated 29 April 2004 on food hygiene. Company with system of management for the quality UNI EN ISO 9001:2015 certificate 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

Der gesamte Produktionsprozess wird entsprechend der Reg. (EG) Nr. 852/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 29. April 2004 bezüglich der Lebensmittelhygiene unter Kontrolle gehalten. Unternehmen mit Qualitätsmanagementsystem DIN EN ISO 9001:2015 ZERTIFIKAT CSQA Nr. 6000