

	Pagina 1 di 2 Mrq05_04 Rif. PRD05_01 Revisione: 0 Data: 19/04/2013
---	--

Scheda Tecnica Prodotto/ Ingredients product tecnica form

Prodotto/Product	Perfectissima
Codice prodotto/ Product code	B213
Codice doganale/Custom code	21069098
Descrizione Prodotto/Product description:	Ingrediente composto in polvere per gelati e prodotti dolciari, destinato esclusivamente all'industria e ai laboratori artigianali, di cui è vietata la vendita per il consumo diretto/ <i>Semi-finished product in powder for Italian ice-cream/gelato and pastry, only for industry and artisan laboratories. Not allowed for direct consumption.</i>
Ingredienti/Ingredients:	destrosio, fruttosio, sciroppo di glucosio, fibre vegetali, succo concentrato di limone, stabilizzanti: E415, E412; emulsionante: E472b, E477; farina di SOIA. <i>dextrose, fructose, glucose syrup, vegetable fibers, lemon juice dehydrated, stabilizers: xanthan gum, guar gum; emulsifiers: Lactic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, Propane-1,2-diol esters of fatty acids; SOY flour</i>
Confezione/Packaging	Kg 2,5 x 4 sacchi/ cartone Kg 2,5 x 4 bags/box
Palletizzazione/Pallet size	60 cartoni/60 boxes in 1 pallet
Dosaggio/Recommended dosage	250g di perfectissima, 650 g di zucchero, 1000 g di frutta, 1.5 litri di acqua, 100 g di pasta di frutta/ 650 g of perfectissima, 650 g of sugar, 1000g of fruit pulp, 1,5 liters of water, 100 g of fruit paste
Termine minimo conservazione (mesi)/Best before (Months)	36 mesi, conservare in luogo fresco e asciutto. Dopo ogni utilizzo richiudere la confezione e mantenere in ambiente pulito e fresco. Manipolare solo con strumenti perfettamente puliti e asciutti. <i>36 Months, store in a cool a dry place. After each use reseal the package and keep in a clean and fresh place. Mix with clean and dry instruments only.</i>

COM.PR.ITAL. SpA * CAP SOC 450.000,00 i.v.
 R.E.A. Milano N. 1173275 * Reg Imp Milano N.
 07635090157 COD. FISC. e P IVA 07635090157

Stabilimento e Sede Amministrativa
 Via Verdi 49/51/53 20090 Settala (MI) Italy
 tel (+39) 0295770829 * fax (+39) 0295379118
www.comprital.com comprital@comprital.com

Data emissione: 27/06/16

Ora emissione: 2.51

 COMPRITAL INGREDIENTI PER GELATERIA E PASTICCERIA	Pagina 2 di 2 Mrq05_04 Rif. PRD05_01 Revisione: 0 Data: 19/04/2013
---	--

Scheda Tecnica Prodotto/ Ingredients product tecnica form

Informazioni nutrizionali (Valori medi su 100g di prodotto)/ <i>Nutritional Value (Average Nutritional Value for 100g of product)</i>	<table> <tr> <td>Valore energetico/Energy value</td><td>359Kcal 1504 kJ</td></tr> <tr> <td>Proteine/Proteins</td><td>0,20 g / 100g</td></tr> <tr> <td>Carboidrati/Carbohydrates</td><td>83,19 g / 100g</td></tr> <tr> <td>-zuccheri/Sugar</td><td>65,15g / 100g</td></tr> <tr> <td>-polialcoli/ polyols</td><td>0g / 100g</td></tr> <tr> <td>Grassi/Fats</td><td>0,50g / 100g</td></tr> <tr> <td>di cui saturi/Saturates</td><td>0,44 g / 100g</td></tr> <tr> <td>Fibre/Fibres</td><td>10,76 g / 100g</td></tr> <tr> <td>Sale/Salt</td><td>0,102 g / 100g</td></tr> </table>	Valore energetico/Energy value	359Kcal 1504 kJ	Proteine/Proteins	0,20 g / 100g	Carboidrati/Carbohydrates	83,19 g / 100g	-zuccheri/Sugar	65,15g / 100g	-polialcoli/ polyols	0g / 100g	Grassi/Fats	0,50g / 100g	di cui saturi/Saturates	0,44 g / 100g	Fibre/Fibres	10,76 g / 100g	Sale/Salt	0,102 g / 100g
Valore energetico/Energy value	359Kcal 1504 kJ																		
Proteine/Proteins	0,20 g / 100g																		
Carboidrati/Carbohydrates	83,19 g / 100g																		
-zuccheri/Sugar	65,15g / 100g																		
-polialcoli/ polyols	0g / 100g																		
Grassi/Fats	0,50g / 100g																		
di cui saturi/Saturates	0,44 g / 100g																		
Fibre/Fibres	10,76 g / 100g																		
Sale/Salt	0,102 g / 100g																		
Analisi microbiologiche/ Microbiological Analysis	<table> <tr> <td>Total Plate Count/CBT</td><td>< 1000 cfu/g in 5 s.u.</td></tr> <tr> <td>Coliforms/ Coliformi</td><td><10 cfu/g</td></tr> <tr> <td>Staph. Aureus</td><td>assente/ absent</td></tr> <tr> <td>Salmonella</td><td>assente/ absent</td></tr> </table>	Total Plate Count/CBT	< 1000 cfu/g in 5 s.u.	Coliforms/ Coliformi	<10 cfu/g	Staph. Aureus	assente/ absent	Salmonella	assente/ absent										
Total Plate Count/CBT	< 1000 cfu/g in 5 s.u.																		
Coliforms/ Coliformi	<10 cfu/g																		
Staph. Aureus	assente/ absent																		
Salmonella	assente/ absent																		
Dichiarazione OGM/GMO Declaration	Il prodotto non contiene e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati. <i>The product have been produced without the use of genetically modified organisms and / or products derived from these.</i>																		
Allergeni/Allergens (Allegato III bis della Direttiva 2003/89/CE/ Allergens Annex IIIa Directive 2003/89/CE)	La presenza di allergeni come ingrediente viene dichiarata all'interno della lista ingredienti. Nello stabilimento di produzione sono presenti: Latte e derivati, uova, soia, frutta a guscio. <i>The presence of the allergen as an ingredient is declared in the ingredient list. Produced in a plant where milk and milk derivatives, eggs, soy, nuts are used.</i>																		
Dichiarazione/Declaration	Il prodotto è fabbricato in conformità al Reg. 178/2002 CE, al Reg 852/2004 CE, al Reg 853/2004 , al Reg 2073/2005 e successive modifiche. <i>The product is manufactured in accordance with Reg. 178/2002, with Reg 852/2004 CE, with Reg 853/2004 , with Reg 2073/2005 and amended.</i>																		

Revisione/Revision 02/14	Data/Date: 30/06/14	Resp.Ass.Qualità <i>Dott.Fabrizio Osti</i>
--------------------------	---------------------	---

COM.PR.ITAL. SpA * CAP SOC 450.000,00 i.v.
R.E.A. Milano N. 1173275 * Reg Imp Milano N.
07635090157 COD. FISC. e P IVA 07635090157

Data emissione: 27/06/16

Stabilimento e Sede Amministrativa
Via Verdi 49/51/53 20090 Settala (MI) Italy
tel (+39) 0295770829 * fax (+39) 0295379118
www.comprital.com comprital@comprital.com

Ora emissione: 2.51