

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

Scheda Tecnica Prodotto/ Ingredients product tecnica form

Prodotto/Product	Pasta a base di "Pistacchio Verde di Bronte DOP"								
Codice prodotto/ Product code	PC624PB								
Codice doganale/Custom code	20081913								
Descrizione Prodotto/Product description:	Ingrediente composto in pasta 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 paste for Italian ice-cream/gelato and pastry, only for industry and artisan laboratories. Not allowed for direct consumption.</i>								
Ingredienti/Ingredients:	PISTACCHIO Verde di Bronte DOP, coloranti: E141, E100. Può contenere tracce di altra FRUTTA A GUSCIO. <i>PISTACCHIO Verde di Bronte PDO, colours: E141, E100. It may contain traces of other NUTS.</i>								
Confezione/Packaging	Kg 2,5x 2 secchielli/ cartone Kg 2,5x 2 buckets/box								
Palletizzazione/Pallet size	80 cartoni/80 boxes in 1 pallet								
Dosaggio/Recommended dosage	70-100 g per litro di miscela base stabilizzata /70-100 g per liter of mix.								
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>								
Informazioni nutrizionali (Valori medi su 100g di prodotto)/ Nutritional Value (Average Nutritional Value for 100g of product)	<table> <tr> <td>Valore energetico/Energy value</td><td>665kcal 2785 kJ</td></tr> <tr> <td>Proteine/Proteins</td><td>20,90 g / 100g</td></tr> <tr> <td>Carboidrati/Carbohydrates</td><td>9,60 g / 100g</td></tr> <tr> <td>-zuccheri/Sugar</td><td>7,50g / 100g</td></tr> </table>	Valore energetico/Energy value	665kcal 2785 kJ	Proteine/Proteins	20,90 g / 100g	Carboidrati/Carbohydrates	9,60 g / 100g	-zuccheri/Sugar	7,50g / 100g
Valore energetico/Energy value	665kcal 2785 kJ								
Proteine/Proteins	20,90 g / 100g								
Carboidrati/Carbohydrates	9,60 g / 100g								
-zuccheri/Sugar	7,50g / 100g								

COMPRITAL 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: 3.45

 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

	-polialcoli/ polyols 0g / 100g Grassi/Fats 56,50g / 100g di cui saturi/Saturates 7,50 g / 100g Fibre/Fibres 1,2 g / 100g Sale/Salt 0,27 g / 100g
Analisi microbiologiche/ Microbiological Analysis	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 04/15	Data/Date: 09/02/15	Resp.Ass.Qualità <i>Dott.Fabrizio Osti</i>
--------------------------	---------------------	---