

 COMPRITAL INGREDIENTI PER GELATERIA E PASTICCERIA	Pagina 1 din 2 Mrq05_04 Ref. PRD05_01 Revizie: 0 Data: 19.04.2013
---	---

Fișă tehnică de produs privind ingredientele

Produs	Pastă de vanilie jubileu								
Cod de produs	PC636pb								
Cod vamal	21069059								
Descriere produs:	<i>Produs semifinisat sub formă de pastă pentru înghețată italiană / gelato și produse de patiserie, destinată numai pentru industrie și laboratoare artisanale. Nu este permis consumul direct.</i>								
Ingrediente:	<i>zahăr brun din trestie, dextroză, gălbenuș de ou, extract de vanilie naturală din Madagascar, aromă naturală de vanilie, amidon de porumb.</i>								
Ambalare:	Kg 3 x 2 găleți/cutie								
Dimensiune palet	80 de cutii pe 1 palet								
Dozare recomandată	0-50 g /l de lapte								
Termen de valabilitate (luni)	24 luni, depozitați într-un loc rece și uscat. După fiecare utilizare resigilați ambalajul și păstrați-l într-un loc curat și proaspăt. Amestecați doar cu instrumente curate și uscate.								
Valoare nutrițională (valoarea nutrițională medie pentru 100 g de produs)	<table> <tr> <td>Valoare energetică</td><td>313 Kcal 1309 kJ</td></tr> <tr> <td>Proteine</td><td>0,874 g/100 g</td></tr> <tr> <td>Carbohidrați</td><td>73,64 g / 100 g</td></tr> <tr> <td>Zahăr</td><td>71,23 g / 100 g</td></tr> </table>	Valoare energetică	313 Kcal 1309 kJ	Proteine	0,874 g/100 g	Carbohidrați	73,64 g / 100 g	Zahăr	71,23 g / 100 g
Valoare energetică	313 Kcal 1309 kJ								
Proteine	0,874 g/100 g								
Carbohidrați	73,64 g / 100 g								
Zahăr	71,23 g / 100 g								

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 emiterii: 27.06.2016

Ora emiterii: 3:45

Fișă tehnică de produs privind ingredientele

	-polioli Grăsimi Saturate Fibre Sare 0 g / 100 g 1,47g/100 g 0,75 g/100 g 0,50 g/100 g 0,012 g/100 g
Analiză microbiologică	Numărătoarea totală a lamelei / CBT < 1000 cfu/g în 5 s.u. Conform / Coliformi < 10 cfu/g Stafilococ auriu absent Salmonela absent
Declarație OMG	<i>Produsul a fost produs fără utilizarea de organisme modificate genetic și/sau produse derivate din acestea.</i>
Alergeni Anexa III a Directivei 2003/89/CE)	<i>Prezența alergenilor ca ingrediente este declarată în lista de ingrediente. Produs într-o unitate în care se folosesc lapte și derivate din lapte, ouă, soia, fructe cu coajă lemnoasă.</i>
Declarație	<i>Produsul este fabricat în conformitate cu Reg. 178/2002, cu Reg 852/2004 CE, cu Reg 853/2004 , cu Reg 2073/2005 și modificările sale.</i>

Revizie 01/15	Data: 22.04.2015	Responsabil cu Asigurarea Calității Dott.Fabrizio Osti
---------------	------------------	---