

## GRAN PISTACCHIO

Codice  
**2G7669**

### SEMILAVORATO IN PASTA PER GELATI

Fornitore: Montebianco S.p.A.  
Indirizzo: Via Archimede, 243 – 21047 Saronno (VA)  
Contatto: Servizio Commerciale  
Telefono: +39 02 982931  
Fax: +39 02 98293280

### Descrizione del prodotto

Pasta di colore verde, con gusto tipico di pistacchio e odore caratteristico.

Prodotto "Senza Glutine" (glutine < 20 ppm).

### Elenco degli ingredienti

PISTACCHI, colorante (clorofilla rameica).  
Può contenere: NOCI PECAN, SOIA, LATTE, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, ANACARDI, ARACHIDE.

### Unità di vendita

Cartone ondulato contenente n 2 lattine da 3 kg (totale 6 kg netti).

### Dose indicativa d'impiego e modalità d'uso

Utilizzare 80-100 g della pasta per 1000 g miscela gelato.

### Conservazione

Il prodotto, conservato nel contenitore originale sigillato ed in luogo fresco (temperatura non superiore ai 25°C) ed asciutto, aerato, manterrà le sue caratteristiche originali inalterate come minimo per 24 mesi dalla data di produzione. Il "Termine Minimo di Conservazione" è riportato su ogni unità di vendita.

### Requisiti generali

Questo prodotto è in accordo con la legislazione vigente in Italia e nella UE in relazione alla sua destinazione d'uso.  
Il presente documento è riferito alle produzioni eseguite a partire dalla data di questa versione e potrebbe essere modificato in caso di cambiamenti della formulazione del prodotto o del processo produttivo. Per ulteriori informazioni o richieste in merito, vogliate contattare il personale commerciale.

## GRAN PISTACCHIO

Codice  
**2G7669**

### SEMILAVORATO IN PASTA PER GELATI

Caratteristiche microbiologiche		Etichettatura nutrizionale (per 100 g di prodotto)	
Carica batterica totale:.....	ufc/g < 10000	Valore energetico:.....	kJ - kcal 2605,9 - 630,9
Enterobacteriacee:.....	ufc/g < 500	Grassi totali:.....	g 56,1
Coliformi:.....	ufc/g < 500	- di cui acidi grassi saturi:	g 5,6
E. coli:.....	ufc/g < 10	Carboidrati:.....	g 8,1
Salmonella spp.:.....	ufc/25 g assente	- di cui zuccheri	g 4,5
Lieviti e muffe:.....	ufc/g < 500	Fibre:.....	g 10,6
		Proteine:.....	g 18,1
		Sale:.....	g 0,3
		(sodio 100 mg)	
		Valori medi calcolati sulla base delle nostre migliori conoscenze del prodotto.	

### Allergeni

Cereali e prodotti a base di cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	No
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No
Uova e prodotti a base di uova	No
Pesci e prodotti a base di pesce	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	CC
Soia e prodotti a base di soia	CC
Latte e prodotti del latte compreso il lattosio	CC
Frutta con guscio e prodotti vari*	Si
Sedano e prodotti a base di sedano	No
Senape e prodotti a base di senape	No
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	No
Lupino e prodotti a base di lupino	No
Molluschi e prodotti a base di mollusco	No

\* Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

**Note:**

**SI:** l'allergene è presente nella ingredientistica utilizzata per la preparazione del prodotto.

**NO:** l'allergene non è presente nella ingredientistica utilizzata per la preparazione del prodotto e non risultano esservi apporti dello stesso dovuti alle tecnologie di lavorazione.

**CC:** l'allergene non è presente nella ingredientistica utilizzata per la preparazione del prodotto, ma potrebbe essere presente per motivi dovuti alle tecnologie di lavorazione (es.: condivisione di attrezzature o locali dove si lavorano ingredienti contenenti l'allergene).

Questa scheda è stata redatta secondo quanto previsto dalla Regolamento europeo 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni, con una estensione relativa alla segnalazione delle possibili contaminazioni crociate. Le informazioni relative alle contaminazioni crociate sono rilasciate al meglio delle nostre conoscenze e in base alle informazioni ricevute dai nostri fornitori, ma sono comunque da intendersi diffuse a titolo puramente indicativo e senza alcuna assunzione di responsabilità per qualsiasi loro utilizzo.

Il presente documento è riferito alle produzioni eseguite a partire dalla data di questa versione e potrebbe essere modificato in caso di cambiamenti della formulazione del prodotto o del processo produttivo.

Per ulteriori informazioni o richieste in merito, vogliate contattare il personale commerciale.