

## VANIGLIA BOURBON

Codice  
**2G9336**

### 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 giallo cupo (con polvere di bacche nere), con aroma vaniglia tipico del prodotto.  
Disperdibile a freddo.

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

### Elenco degli ingredienti

Zucchero, sciroppo di glucosio, tuorlo d'UOVO pastorizzato, acqua, aromi (LATTE), vaniglia in polvere, coloranti (riboflavina, beta-carotene). Può contenere: NOCI PECAN, SOIA, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, ANACARDI, PISTACCHI, 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 30/50 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 30 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.

## VANIGLIA BOURBON

Codice  
**2G9336**

### SEMILAVORATO IN PASTA PER GELATI

#### Caratteristiche microbiologiche

|                                     |         |
|-------------------------------------|---------|
| Carica batterica totale:..... ufc/g | < 10000 |
| Enterobacteriacee:..... ufc/g       | < 10    |
| Coliformi:..... ufc/g               | < 10    |
| E. coli:..... ufc/g                 | < 10    |
| Salmonella spp.:..... ufc/25 g      | assente |
| Lieviti e muffe:..... ufc/g         | < 500   |

#### Etichettatura nutrizionale (per 100 g di prodotto)

|                                   |                |
|-----------------------------------|----------------|
| Valore energetico:..... kJ - kcal | 1182,5 - 279,4 |
| Grassi totali:..... g             | 3,8            |
| - di cui acidi grassi saturi: g   | 1,2            |
| Carboidrati:..... g               | 58,5           |
| - di cui zuccheri g               | 51,3           |
| Fibre:..... g                     | 0,3            |
| Proteine:..... g                  | 2,5            |
| Sale:..... g                      | 0,1            |

(sodio 9,93 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   | Si |
| 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  | Si |
| Frutta con guscio e prodotti vari*   | CC |
| 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, vi consigliamo di contattare il personale commerciale.