

Scheda Tecnica
Technical Sheet

Codice prodotto / Production code **A001301**
Data emissione / Issue date **16/02/2021**

PAG. 1 di 3
REV. 2

Emesso da / Issued by : **QA**

PASTA VANIGLIA THAITI EXTRA kg 3

Definizione		Definition	
preparato in pasta per gelateria		semi-thick paste for ice cream parlor	
Ingredienti		Ingredients	
sciroppo di glucosio, acqua, aromi, addensante: E414, sale, bacche di vaniglia in polvere (0,2%), coloranti: E101, E160b (ii), acidificante: acido citrico, conservante: E211.		glucose syrup, water, flavourings, thickener: E414, salt, powder vanilla beans (0,2%), colour: E101, E160b (ii), acid: citric acid, preservative: E211.	
Dosaggio		Dosage	
25 g per litro di miscela.		25 g per liter of mix.	
Shelf Life		Shelf Life	
3 anni; conservare in luogo fresco e asciutto		3 years; keep cool and dry	
Packaging		Packaging	
latta 3 kg cartone 2 latte		tin 3 kg box 2 tins	
Informazioni aggiuntive		Additional information	
SENZA GLUTINE		GLUTEN FREE	
Dichiarazioni		Declarations	
HACCP	In ottemperanza al Reg. CE n. 852/2004 e n. 853/2004 e successivi aggiornamenti	HACCP	In accordance with Reg. 852/2004 and n. 853/2004 and subsequent amendments
TRACCIABILITA'	In ottemperanza al Reg. CE n. 178/2002 e successivi aggiornamenti	TRACEABILITY	In accordance with Reg. 178/2002 and subsequent amendments
OGM	Il prodotto non contiene e non deriva da O.G.M., ai sensi dei Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003	GMO	The product does not contain and is not produced from G.M.O. in accordance with regulations 1829/2003/EC and 1830/2003/EC
ETICHETTATURA	In ottemperanza al Reg. CE n. 1169/2011	LABELLING	In accordance with Reg. 1169/2011/EC
PACKAGING	I materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti sono idonei come previsto dal Reg. CE 1935/2004 e dal DM 21/03/1973 e successivi aggiornamenti e modifiche	PACKAGING	Materials and articles intended to come into contact with food are suitable as required in accordance with Reg. 1935/2004/EC and MD 21/03/1973 and subsequent updates and amendments

Scheda Tecnica

Technical Sheet

Codice prodotto / Production code **A001301**

Data emissione / Issue date 16/02/2021

PAG. 2 di 3

REV. 2

Emesso da / Issued by : QA

PASTA VANIGLIA THAITI EXTRA kg 3

Caratteristiche sensoriali

Aspetto: liquido con bacche di vaniglia
Colore: giallo
Odore: tipico
Sapore: tipico

Sensory characteristics

Appearance: liquid with vanilla beans
Colour: yellow
Smell: typical
Flavour: typical

Caratteristiche chimico - fisiche

Residuo secco: 72 ± 2° Brix

Chemical - Physical characteristics

Dry matter: 72 ± 2° Brix

Caratteristiche microbiologiche

Carica Batterica Totale U.F.C./g < 5000
Lieviti e muffe U.F.C./g < 100

Microbiological characteristic

Total Plate count U.F.C./g < 5000
Yeasts and moulds U.F.C./g < 100

Informazioni nutrizionali (valori medi per 100g)

Energia	kJ / kcal	1211 / 285
Grassi	g	< 0,5
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	g	0
Carboidrati	g	69
<i>di cui zuccheri</i>	g	49
Proteine	g	< 0,5
Sale	g	0,31

Nutritional information (average values 100g)

Energy	kJ / kcal	1211 / 285
Fat	g	< 0,5
<i>of which saturates</i>	g	0
Carbohydrate	g	69
<i>of which sugars</i>	g	49
Protein	g	< 0,5
Salt	g	0,31

Informazioni nutrizionali aggiuntive

Additional nutritional information

Scheda Tecnica

Technical Sheet

Codice prodotto / Production code **A001301**

Data emissione / Issue date **16/02/2021**

PAG. 3 di 3

REV. 2

Emesso da / Issued by : QA

PASTA VANIGLIA THAITI EXTRA kg 3

DICHIARAZIONE ALLERGENI / ALLERGENS DECLARATION:

In accordo con l'Allegato II, REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011/ In accordance with Annex II, REGULATION (EU) No 1169/2011

Allergene ----- Allergens	Presenza nel prodotto ----- Presence in the product	Presenza per contaminazione crociata ----- Presence for cross contamination
1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (tra cui farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. 1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof, except: (a) wheat based glucose syrups including dextrose (1); (b) wheat based maltodextrins (1); (c) glucose syrups based on barley; (d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;	No	No
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei. 2. Crustaceans and products thereof;	No	No
3. Uova e prodotti a base di uova. 3. Eggs and products thereof;	No	No
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino. 4. Fish and products thereof, except: (a) fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations; (b) fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine;	No	No
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi. 5. Peanuts and products thereof;	No	No
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia. 6. Soybeans and products thereof, except: (a) fully refined soybean oil and fat (1); (b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources; (c) vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources; (d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources;	No	No
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattitolo. 7. Milk and products thereof (including lactose), except: (a) whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin; (b) lactitol;	No	No
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. 8. Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;	No	No
9. Sedano e prodotti a base di sedano. 9. Celery and products thereof;	No	No
10. Senape e prodotti a base di senape. 10. Mustard and products thereof;	No	No
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. 11. Sesame seeds and products thereof;	No	No
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti. 12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO 2 which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers;	No	No
13. Lupini e prodotti a base di lupini. 13. Lupin and products thereof;	No	No
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi. 14. Molluscs and products thereof.	No	No

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

(1) And the products thereof, in so far as the process that they have undergone is not likely to increase the level of allergenicity assessed by the Authority for the relevant product from which they originated.