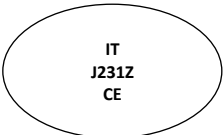


 UN PATTO CON LA NATURA Via San Zuane 4/a 31059 Scandolara di Zero Branco (TV) Cod. Fisc. e P. IVA: 01595020270 Tel. +39 0422 488178 - Fax +39 0422 488213 www.albertgelati.com - info@albertgelati.com	SPECIFICA TECNICA	Codice articolo	B1VE
		Numero revisione	0
		Data revisione	13.10.2020
		 QUALITA' CERTIFICATA ISO 9001 	

NOME PRODOTTO

BASE VEGANA

DESCRIZIONE

BASE VEGANA è una miscela di materie prime accuratamente selezionate adatta alla preparazione di gelato senza derivati di origine animale, adatto a chi segue una dieta di tipo vegana.

PROPRIETA' SENSORIALI

Polvere bianca, inodore e insapore.

INGREDIENTI

Zucchero, fibra vegetale, destrosio, grassi vegetali raffinati, maltodestrina, sale, amido modificato, STABILIZZANTI: E407, E410, E412, E466, E405, EMULSIONANTI: E471 (di origine vegetale), E477, E472e.

DOSAGGIO

Miscelare 2,70 - 2,90 kg di acqua con 1 busta (1,25 kg) di BASE VEGANA (si consiglia utilizzare acqua calda da rubinetto a 40 °C - 45°C). Far riposare 30 minuti, quindi mantecare.

Preparato semilavorato in polvere per gelato destinato esclusivamente all'industria, di cui è vietata la vendita per il consumo diretto. Made in Italy.

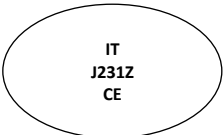
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE per 100 g di BASE VEGANA (da calcolo):

	Grammi	kCal	kJ
Energia		368,60	1544,80
Grassi totali	6,50	58,50	240,50
di cui Acidi grassi saturi	5,90		
Carboidrati	63,90	255,60	1086,30
di cui Zuccheri	61,40		
Fibre	27,25	54,50	218,00
Proteine	0,00	0,00	0,00
Sale	0,50		

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE per 100 g di GELATO fatto con BASE VEGANA (da calcolo) considerando la ricetta di 1 busta di BASE VEGANA e 2,7 L di acqua:

	Grammi	kCal	kJ
Energia		116,45	488,05
Grassi totali	2,05	18,45	75,85
di cui Acidi grassi saturi	1,90		
Carboidrati	20,20	80,80	343,40
di cui Zuccheri	19,45		
Fibre	8,60	17,20	68,80
Proteine	0,00	0,00	0,00
Sale	0,16		

	Approva	
Funzione	DIR	RAQ
Firma		

 UN PATTO CON LA NATURA Via San Zuane 4/a 31059 Scandolara di Zero Branco (TV) Cod. Fisc. e P. IVA: 01595020270 Tel. +39 0422 488178 - Fax +39 0422 488213 www.albertgelati.com - info@albertgelati.com	SPECIFICA TECNICA	Codice articolo	B1VE
		Numero revisione	0
		Data revisione	13.10.2020
		 QUALITA' CERTIFICATA ISO 9001 	

ANALISI MICROBIOLOGICA

Carica batterica totale 30°C UFC/g	≤ 50000 UFC/g
Coliformi Totali	0 UFC/0,4 g
Muffe e Lieviti	≤ 100 UFC/g

COMPOSIZIONE PERCENTUALE

S.L.N.G.	0,00%
Zuccheri	61,40%
Grassi	6,50%
Altri solidi	32,10%

DICHIARAZIONE OGM

Il prodotto non deriva da ingredienti OGM, ed è conforme ai regolamenti CE n° 1829/2003 del 22/09/2003 relativi alla tracciabilità ed alla etichettatura degli alimenti geneticamente modificati (sulla base di dichiarazioni e documentazione dei nostri fornitori di materie prime).

DICHIARAZIONE RADIAZIONI IONIZZANTI

Il prodotto ed i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti. (Reg 1830/2003)

DICHIARAZIONE GLUTEN-FREE

Il prodotto è da considerarsi privo di glutine in quanto, secondo il Regolamento 41/2009 CE, il contenuto di glutine è inferiore a 20 ppm.

Il glutine è assente anche per "contaminazione crociata" con cereali contenenti glutine o prodotti con glutine nel processo produttivo.

DICHIARAZIONE HACCP

Albert dichiara di avere adottato un sistema di autocontrollo igienico – sanitario in ottemperanza al regolamento Reg. CE 852/2004 in oggetto.

Inoltre le materie prime e i prodotti a voi forniti sono preparati, condizionati e conservati nel rispetto delle normative vigenti.

CONSERVABILITA'

se conservato secondo le indicazioni il prodotto ha una durabilità di 24 mesi.

CODICE DOGANALE

21069098

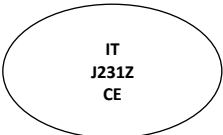
IMBALLO

Poliaccoppiato in poliestere, alluminio e coex polietilene. Il materiale è idoneo al contatto con gli alimenti (D.M. 73 del 21.03.1973, Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 1895/2005, Reg. CE 2023/2006, Reg. CE 282/2008, Reg. CE 450/2009, Reg. CE 10/2011, D. Lgs 29/2017 e s.m.i.).

SUGGERIMENTI

Il prodotto deve essere conservato in luogo fresco ed asciutto. Se la confezione non è stata consumata per intero deve essere richiusa con cura, pulendo eventuali residui di prodotto al suo esterno. Per evitare contaminazioni e dannose alterazioni, prelevare il prodotto con atrezzi asciutti e puliti.

	Approva	
Funzione	DIR	RAQ
Firma		

 UN PATTO CON LA NATURA Via San Zuane 4/a 31059 Scandolara di Zero Branco (TV) Cod. Fisc. e P. IVA: 01595020270 Tel. +39 0422 488178 - Fax +39 0422 488213 www.albertgelati.com - info@albertgelati.com	SPECIFICA TECNICA	Codice articolo	B1VE
		Numero revisione	0
		Data revisione	13.10.2020
		 QUALITA' CERTIFICATA ISO 9001 	

PALLETIZZAZIONE

peso netto confezione	1,25 kg
buste per cartone	10 buste
dimensioni del cartone	cm 41,0x34,0x15,5
peso netto del cartone	12,50 kg
peso lordo cartone	13,50 kg
sacchi per bancale	54
dimensioni bancale (EUR)	80x120x150 (h)
pallet completo	non sovrapponibile

DICHIARAZIONE ALLERGENI**

	Presente	Utilizzato nella stessa linea di produzione	Utilizzato nello stesso sito produttivo
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati***	NO	NO	SI
Crostacei o prodotti a base di crostacei***	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova***	NO	SI	SI
Pesce e prodotti a base di pesce***	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi***	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia***	NO	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)***	NO	SI	SI
Frutta a guscio, cioè mandorle (<i>Amigdalus Communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus Avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans Regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium Occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya Illinoiesis (Wangenh.) K. Koch</i>], noci del Brasile (<i>Bertholletia Excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia Vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia Ternifolia</i>) e prodotti derivati***	NO	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano***	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape***	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo***	NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi come SO ₂ ***	NO	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini***	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi***	NO	NO	NO
Legenda: NO = Assente; SI = contiene o può contenere tracce			

**vedere Allegato III bis Direttiva 2007/68/CE e s.m.i.

***Regolamento 1169/2011 e successivi aggiornamenti

Le indicazioni riportate nella presente scheda, pur essendo accurate e redatte al meglio delle nostre attuali conoscenze, rivestono solo carattere informativo e ci sollevano da qualsiasi responsabilità in merito all'utilizzo del prodotto in oggetto. La Casa può apportare modifiche di composizione senza necessità di preavviso.

	Approva	
Funzione	DIR	RAQ
Firma		