

 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	B5UHTSL
		Numero revisione	0
		Data revisione	24.03.2021
		 QUALITA' CERTIFICATA ISO 9001 	

NOME PRODOTTO

GALATTICA - BASE BIANCA

DESCRIZIONE

E' una miscela liquida omogeneizzata a lunga conservazione trattata col metodo UHT, subito pronta per ottenere gelato con l'impiego del solo mantecatore o della macchina per soft-ice, evitando all'operatore qualsiasi manipolazione di ingredienti.

PROPRIETA' SENSORIALI

Liquido scorrevole di colore bianco con odore e sapore caratteristici della panna.

INGREDIENTI

Latte scremato*, **panna***, zucchero, ADDENSANTI e STABILIZZANTI: E412, E407, E466; EMULSIONANTI: E471.

*materia prima sottoposta a processo di delattosazione – contenente glucosio e galattosio in conseguenza alla scissione del lattosio.

DOSAGGIO

a piacere

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

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE per 100 g di GALATTICA - BASE BIANCA (da calcolo):

	Grammi	kCal	kJ
Energia		159,35	669,55
Carboidrati	22,80	91,20	387,60
di cui Zuccheri	22,80		
Grassi totali	6,15	55,35	227,55
di cui Acidi grassi saturi	4,70		
Fibre	0,00	0,00	0,00
Proteine	3,20	12,80	54,40
Sale	0,12		

Tenore residuo di lattosio < 0,1g/100g o ml su prodotto finito.

ANALISI MICROBIOLOGICA

Carica batterica totale 30°C UFC/g	< 500 UFC/g
Coliformi Totali	< 10 UFC/g
Muffe e lieviti	0 UFC/ 0,4 g

COMPOSIZIONE

Acqua	66,70 - 66,50 %
Zuccheri	22,80%
Grassi	6,00 - 6,20 %
Solidi magri del latte	3,20%
Altri solidi	1,30%

	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	B5UHTSL
		Numero revisione	0
		Data revisione	24.03.2021
		 QUALITA' CERTIFICATA ISO 9001 	

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 9 mesi. Una volta aperta, se la confezione non è consumata per intero, conservarla in frigorifero a +4/+6 °C e consumare entro 4-5 giorni.

CODICE DOGANALE

21069098

IMBALLO

Poliaccoppiato composto da polietilene sia all'esterno che a contatto con l'alimento e da alluminio e poliestere all'interno. 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.).

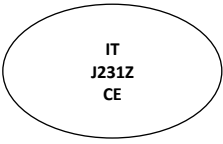
NOTE

Il prodotto deve essere conservato in luogo fresco ed asciutto. Il trasporto deve avvenire ad una temperatura non superiore a 25 °C. Temperature maggiori, solo per brevi periodi del giorno. L'eventuale separazione del prodotto e l'eventuale presenza di coaguli non ne pregiudicano la qualità; agitare prima dell'utilizzo.

PALLETIZZAZIONE

peso netto confezione	10 L
confezioni per cartone	1 busta
dimensione cartone	mm 195x190x314
peso netto cartone	11 kg
peso lordo cartone	11,35 kg
cartoni per bancale	86
dimensioni bancale (EUR)	cm 80x120x150 (h)
pallet completo	non sovrapponibile

	Approva	
Funzione	DIR	RAQ
Firma		

 ALBERT 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	B5UHTSL
		Numero revisione	0
		Data revisione	24.03.2021
		 QUALITA' CERTIFICATA ISO 9001 	

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)***	SI	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	SI	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		