



Base libera Frascheri

Base libera Frascheri

CODICE PRODOTTO PRODUCT CODE	3510
CODICE EAN EAN CODE	-
DENOMINAZIONE LEGALE LEGAL NAME	Preparato semilavorato in polvere per gelati e prodotti dolciari destinato esclusivamente all'industria ed ai laboratori artigiani, di cui è vietata la vendita per il consumo diretto. Semi-finished powder preparation for ice cream and confectionery products intended exclusively for industry and artisan laboratories, whose sale for direct consumption is prohibited.
DESCRIZIONE PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION	Prodotto in polvere per la preparazione a caldo di gelati. Il prodotto è destinato a tutti gli individui, compatibilmente al loro stato di salute. SENZA GLUTINE. Powder product for hot preparation of ice creams. The product is intended for all individuals, depending on their state of health. GLUTEN FREE.
QUANTITÀ NOMINALE NOMINAL QUANTITY	2,00 Kg 2.00 Kg
ELENCO DEGLI INGREDIENTI DICHIARATI IN ETICHETTA INGREDIENTS LISTED ON THE LABEL	Sciroppo di glucosio disidratato, fibra vegetale, grasso vegetale (cocco), trealosio, proteine del latte , maltodestrine, latte scremato delattosato in polvere, emulsionanti: E471, E472b, E477, destrosio, stabilizzanti: E417, E410, E466, E407, E412, gelatina animale, proteine vegetali (soia). Dehydrated glucose syrup, vegetable fibre, vegetable fat (coconut), trehalose, milk proteins, maltodextrins, delactosed skimmed milk powder, emulsifiers: E471, E472b, E477, dextrose, stabilizers: E417, E410, E466, E407, E412, animal gelatin, vegetable protein (soy).
ALLERGENI (ALLEGATO II REG. (UE) 1169/2011) ALLERGENS (ANNEX II REG. (EU) 1169/2011)	Può contenere uova, arachidi e frutta a guscio. It may contain eggs, peanuts and nuts.
OGM STATUS	Frascheri S.p.A., in riferimento alla pertinente normativa in vigore, dichiara che, sulla base delle informazioni ricevute dai propri fornitori e delle conoscenze fino a qui acquisite, il prodotto fornito non è ottenuto da e non contiene OGM. Frascheri S.p.A., with reference to the relevant legislation in force, declares that, based on the information received from its suppliers and the knowledge acquired to date, the product supplied is not obtained from and does not contain GMOs
CARATTERISTICHE SENSORIALI SENSORY CHARACTERISTICS	Consistenza: polverosa. Texture: powdery. Aspetto: uniforme, bianco. Aspect: even, white. Odore: tipico del latte Smell: typical of milk Sapore: tipico del latte Smell: typical of milk



Base libera Frascheri

Base libera Frascheri

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTICS

Umidità: max 7% p/p
Humidity: max 7% w/w

Contenuto di acqua libera: max 0,4 Aw
Free water content: max 0.4 Aw

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g) NUTRITION DECLARATION (AVERAGE VALUES PER 100 g)

Energia: 1826 kJ / 436 kcal
Energy: 395 kJ / 1677 kcal

Grassi: 17 g
Fat: 17 g

di cui acidi grassi saturi: 14 g
of which saturates: 14 g

Carboidrati: 51 g
Carbohydrate: 51 g

di cui zuccheri: 18 g
of which sugars: 18 g

Fibre: 15 g
Fiber: 15 g

Proteine: 12 g
Protein: 12 g

Sale: 0,50 g
Salt: 0.50 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

C.B.T.: <10000 UFC/g
T.B.L.: <10000 CFU / g

Enterobacteriaceae: <100 UFC/g
Enterobacteriaceae: <100 UFC/g

Muffe: <100 UFC/g
Moulds: <100 UFC/g

Lieviti: <100 UFC/g
Yeasts: <100 UFC/g

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E INFORMAZIONI AL CONSUMATORE STORAGE AND CONSUMER INFORMATION

Conservare a temperatura ambiente, lontano da fonti di luce e calore. Una volta aperta, sigillare la confezione e consumare entro un mese.
Store at room temperature, away from light and heat sources. Once opened, seal the package and consume within a month.

MODALITÀ DI TRASPORTO TRANSPORT CONDITIONS

Conservare a temperatura ambiente. Trasporto con mezzi e su supporti igienicamente idonei.
Store at room temperature. Transport with hygienically suitable vehicles with suitable supports.

SHELF LIFE

36 mesi, per prodotto mantenuto in confezione originale e conservato lontano da fonti di calore e luce.

36 months for products in unopened packaging stored distant from heat and light sources.

LOTTO LOT

Il lotto è rappresentato da un codice numerico che corrisponde a: codice prodotto + giorno progressivo annuo di produzione + ultime due cifre dell'anno di produzione.
The lot number is indicated with a numeral code as follows: product code + progressive day of production + year of production indicated with two numbers



Base libera Frascheri

Base libera Frascheri

CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO PRIMARIO PRIMARY PACKAGING CHARACTERISTICS	Sacco termosaldato in alluminio da 2 Kg. Dimensioni del contenitore: 37 x 14 x 8 mm Thermosealed aluminium bag of 2 kg. Bag dimensions: 37 x 14 x 8 mm
IDONEITÀ ALIMENTARE DELL'IMBALLO PRIMARIO PRIMARY PACKAGING SUITABILITY FOR FOOD CONTACT	Dichiarata dal produttore Declared by manufacturer
CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI CONSUMO CONSUMPTION UNIT CHARACTERISTICS	Vedi le caratteristiche dell'unità di vendita See consumption selling unit characteristics
CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI VENDITA SELLING UNIT CHARACTERISTICS	Sacco termosaldato in alluminio da 2 Kg. Peso netto: 2 kg. Tara: 0,027 kg. Peso lordo: 2,027 kg. Thermosealed aluminium bag of 2 kg. Net weight: 2 kg. Tare: 0,027 kg. Gross weight: 2.027 kg.
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO SECONDARIO SECONDARY PACKAGING CHARACTERISTICS	Scatola in cartone microtriplo da 8 sacchi. Peso netto: 16,22 Kg. Tara: 0,65 Kg. Peso lordo: 16,87 Kg. Dimensioni: 292 x 294 x 292 mm (L x P x h) Microtriple cardboard box of 8 bags. Net weight: 16.22 Kg. Tare: 0.65 Kg. Gross weight: 16.87 Kg. Dimensions: 292 x 294 x 292 mm (L x W x H)
CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO TERZIARIO TERTIARY PACKAGING CHARACTERISTICS	Non presente Not present
UNITÀ DI MOVIMENTAZIONE HANDLING UNIT	Pedana tipo epal (Kg 24) Dimensioni: 1200 x 800 x 1119 mm (L x P x H) Peso netto: 539,71Kg Tara: 25 Kg Peso Lordo: 564,71 Kg Imballi per strato: 8 Strati per pallet: 4 Imballi per pallet: 32 Confezioni per pallet: 320 Epal (Kg 24) Dimensioni: 1200 x 800 x 1119 mm (L x W x H) Net weight: 539.71 Kg Tare: 25 Kg Gross weight: 564.71 Kg Cartons per layer: 8 Layers per pallet: 4 Cartons per pallets: 32 Clusters per pallet: 320
PRODOTTO E CONFEZIONATO PRODUCED AND PACKAGED	nello stabilimento di Via Circonvallazione, 20, 10060 Buriasco (TO) Italia. at the factory in Via Circonvallazione, 20, 10060 Buriasco (TO) Italia.
APPROVAL NUMBER	IT 01 045 CE