

**INFORMAZIONI PRODOTTO**

**PRODUCT INFORMATION**

**Codice del prodotto / Product code**

**AJ00AG**

**Nome del prodotto**

**SELEZIONE PRESTIGE - PASTA  
CAFFÈ**

**Product name**

**SELEZIONE PRESTIGE - COFFEE  
PASTE**

Semilavorato in pasta per usi professionali di gelateria e pasticceria

Semifinished product for bakery and ice-cream for professional use

**Utilizzo**

50g per 1kg di miscela.

**Applications**

50g per 1kg of base mix.

**Ingredienti**

caffè solubile 36%, acqua, sciroppo di glucosio, zucchero, caffè macinato 3%, aroma naturale di caffè, addensante (agar-agar).

**Ingredients**

soluble coffee 36%, water, glucose syrup, sugar, grinded coffee 3%, natural coffee flavouring, thickening agents (agar-agar).

Etichettatura OGM conforme ai Regolamenti 2003/1829/CE e 2003/1830/CE.

Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti.  
NON CONTIENE OLI E GRASSI IDROGENATI.

GMO labelling compliant with Regulations 2003/1829/EC and 2003/1830/EC.

Product not treated with ionising radiation.  
WITHOUT HYDROGENATED OILS AND FATS.

**Confezione**

cartoni da 6 kg con 2 barattoli da 3 kg.

**Packaging**

2 x 3 kg jars in 6 kg boxes.

**Pallet info**

scatole per strato/boxes per layer

20

strati/layers per pallet

6

scatole/boxes per pallet

120

1 pallet

720 kg

**Conservabilità**

**Shelf-life**

**Conservabilità**

720 giorni in luogo fresco ed asciutto a massimo 25°C. Il prodotto non deve essere esposto direttamente al sole o a fonti di calore. Eventuali bruschi sbalzi di temperatura possono influire sullo stato fisico del prodotto variandone la consistenza e/o aspetto. L'eventuale indurimento della massa o la formazione di grumi dovuti ad abbassamento della temperatura o la separazione dei vari componenti, non sono indice di alterazione del prodotto. Se la confezione aperta non è stata consumata per intero, deve essere richiusa con il suo coperchio e conservata in luogo fresco ed asciutto. Per mantenere inalterate le caratteristiche del prodotto e mantenere la shelf-life indicata è necessario manipolare il prodotto con attrezzi asciutti e puliti.

**Shelf-life**

720 days in a cool dry place at max 25°C. The product should not be exposed to direct sun light or source of heat. The physical characteristic may be influenced when the product is exposed to temperature shocks, thus changing the consistency and or aspect. Solidification of the mass or lumping due to temperature fall, or separation of components are not indications for aging of the product. If a unit is not used completely should be stored in a dry and cool place in the original packaging. When handling is advisable to use clean and dry utensils to prevent deterioration.

**Valori tipici / Typical values**

Acidi grassi trans / trans fatty acids	assenti	%
Carica Batterica Tot./Tot. Plate Count	≤ 100.000	UFC/g
Muffe/moulds	≤ 100	UFC/g
Lieviti/Yeast	≤ 100	UFC/g
Salmonella spp. / Salmonellae spp.	assente in 25g	
pH	3,00 - 3,60	
Gradi Brix / Brix	70,0 - 72,0	°Bx

**Valori nutrizionali / Nutritional values (per 100 g)**

Energia / Energy		971 / 228	kJ / kcal
Grassi / Fat		0	g
di cui / of which	acidi grassi saturi /saturates	0	g
Carboidrati / Carbohydrate		49	g
di cui / of which	Zuccheri / Sugars	26	g
	polioli / polyols	0	g
Fibre / Fibre		0	g
Proteine / Protein		8,1	g
Sale / Salt (Na x 2.5)		0,20	g
Sodio / Sodium		80	mg

**Allergeni (inclusi prodotti derivati / and products thereof)**

Arachidi / Peanuts	-
Cereali contenenti glutine / Cereals containing gluten	-
Crostacei / Crustaceans	-
Frutta a guscio / Nuts	
- Mandorle / Almonds	-
- Nocciole / Hazelnuts	-
- Noci / Walnuts	-

**Allergeni (inclusi prodotti derivati / and products thereof)**

- Noci di Acagiù / Cashew s	-
- Noci di Pecan / Pecan Nuts	-
- Noci del Brasile / Brazil Nuts	-
- Pistacchi / Pistachio nuts	-
- Noci Macadamia / Macadamia or Queensland Nuts	-
Latte / Milk	-
Lupino / Lupin	-
Molluschi / Molluscs	-
Pesce / Fish	-
Sedano / Celery	-
Senape / Mustard	-
Sesamo / Sesame seeds	-
Soia / Soybeans	-
Anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites (> 10 mg/kg)	-
Uova / Eggs	-

- = non contiene / does not contain

+ = contiene / contains

PP = può contenere / may contain