



Unigrà S.p.A.

48017 Conselice (RA) - Via Gardizza 9/Italia
+39-0545-989511 (25 linee ric. aut.)
Fax +39-0545-85061/980382 - http://www.unigra.it
Reg. delle Imprese RA N. 00133250399 - R.E.A. RA N.76075
Partita I.V.A. e Codice Fiscale 00133250399
Codice Id. CEE IT 00133250399

INFORMAZIONI PRODOTTO

INFORMACION DE PRODUCTO

BRAVO CREM

Codice del prodotto

Código de Producto

AV10FL

PRODOTTO UHT PER PRODUZIONI DI PASTICCERIA E GELATERIA

PRODUCTO UHT PARA USOS DE PASTELERIA Y HELADERIA.

Utilizzo

raffreddare il prodotto per 12 ore a +5/+10°C.
Montare quindi a velocità moderata fino ad ottenere consistenza voluta.

Aplicaciones

Enfriar el producto durante 12 horas entre +5 y + 10 ° C.
Luego montar a una velocidad moderada hasta la deseada.

Ingredienti:

acqua, oli e grassi vegetali totalmente idrogenati [26,5%] (grassi (palmisti), oli (colza e girasole e mais e Soia in proporzione variabile)), zucchero [11%], stabilizzanti (E420ii, E463), proteine del LATTE, emulsionanti (E472e, E322 lecitina di SOJA), sale, aromi (vainillin), colorante (beta-carotene).

Ingredientes:

Agua, aceites y grasas vegetales totalmente hidrogenadas [26,5%] (grasa de (palmiste), aceites (colza, girasol, maíz, y **Soja** en proporciones variables)), azúcar [11%], estabilizadores (jarabe de sorbitol, hidroxipropilcelulosa), proteínas de **Leche** (caseinato de sodio), emulsificantes (ésteres diacetiltartáricos y de los ácidos grasos del glicerol, lecitina de **SOYA**), sal, saborizante artificial (vainillina), colorante sintético (beta-caroteno).

Etichettatura OGM conforme ai Regolamenti 2003/1829/CE e 2003/1830/CE.
Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti.

Etiquetado OGM según los Reglamentos 2003/1829/EC y 2003/1830/EC.
Producto no tratado con radiaciones ionizantes.

Confezione:

12 briks da 1 litri.

Embalaje:

12 envases tetra brik de 1 litro.

Pallet info

briks per scatola / briks por caja
scatole per strato / cajas por capa
strati / capas por pallet
scatole / cajas por pallet
briks por pallet
1 pallet

12
12
7
84
1008
1008 L

Conservabilità:

360 giorni tra 2 e 20 °C in luogo asciutto.

Vida útil:

360 días entre 2 y 20 ° C en un lugar seco.

Una volta aperto, tenere chiusa e fredda (8°C) per 4 giorni al massimo.

Una vez abierto el envase, mantener cerrado y en frío (8°C) por 4 días máximo.



Unigrà S.p.A.

48017 Conselice (RA) - Via Gardizza 9/Italia
 +39-0545-989511 (25 linee ric. aut.)
 Fax +39-0545-85061/980382 - http://www.unigra.it
 Reg. delle Imprese RA N. 00133250399 - R.E.A. RA N.76075
 Partita I.V.A. e Codice Fiscale 00133250399
 Codice Id. CEE IT 00133250399

Valori tipici

Separation
 Densità / Densidad
 Umidità / Humedad
 Ctrl microbiológico / Ctrl Microbiológico

Valores Típicos:

assente / Ausente
 1.035 - 1.050 g/l
 58,0 - 62,0 %
 Estéril

Valori nutrizionali / Valores Nutricionales

		(por 100 ml)	(por 20 ml)	Kcal / KJoule
Valore energetico / Valor energético		309 / 1279	62/256	
Grassi / Grasas totales		28	5,6	g.
Di cui / de los cuales				
	Saturados	27	5,4	g.
	Mono insaturados	0,2	0,0	g.
	Poli insaturados	0,3	0,0	g.
	Trans	0,2	0,0	g.
Carboidrati / Carbohidratos disp..		14.0	2,7	g.
di cui/de los cuales				
	zuccheri / azúcares tot.	12.0	2,5	g.
	polioli/Polioles	1,3	0,3	g.
Fibre alimentari / Fibra		0	0,0	g.
Proteine / Proteinas		0.5	0,1	g.
Colesterolo/Colesterol		0	0,0	mg.
Sodio / Sodio		73	19	mg.

Allergeni/Alérgenos (inclusi prodotti derivati / incluidos los productos derivados) (Dir. 2007/68/CE)

Cereali contenenti glutine / Cereales que contienen gluten	-
Crostacei / Crustáceos	-
Uova / Huevos	-
Pesce / Pescados	-
Arachidi / Maní	-
Soia / Soya	+
Latte / Leche	+
Frutta a guscio / Frutos de cáscara	-
Sedano / Apio	-
Senape / Mostaza	-
Semi di sesamo / Semilla de Sésamo	-
Anidride solforosa e solfiti / Sulfatos y Anhídrido sulfuroso (> 10 mg/kg)	-
Lupino / Lupino	-
Molluschi / Molúscos	-
+ = contiene / contiene	
- = non contiene / no contiene	
tr= possibili tracce / posibles trazas	

- I prodotti finiti per la vita è determinato dal regolamento sanitario di ogni Paese: non più la vita a 4 giorni è raccomandato per la catena del freddo ottimale e la linea di produzione (evitare la contaminazione crociata).
- Para productos terminados, la vida útil estará determinada por el reglamento sanitario de cada país: Se recomienda una vida útil no mayor a 4 días, en condiciones óptimas de cadena de frío y líneas de producción adecuadas (evitar la contaminación cruzada).

Certificazioni / Certifications

KOSHER: Prodotto certificato Kosher / Producto certificado Kosher.