

150

PREPARATO ZUCCHERATO DA MONTARE A BASE DI GRASSI E OLI VEGETALI UHT UHT SWEETENED WHIPPING PRODUCT BASED ON VEGETABLE FATS AND OILS

DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Preparato zuckerato UHT, a base di Grassi ed Oli vegetali totalmente idrogenati (palmisti, girasole), confezionato in contenitori tetra pack da montare. Utile per farciture e decorazioni di torte e gelati.

UHT sweetened product based on fully hydrogenated vegetable fats and oils (palm kernel, sunflower), packed in tetra pack container for whipping use. For Cake and ice cream decoration and filling.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Acqua, Grassi ed Oli vegetali totalmente idrogenati (27%) (grassi: palmisti, oli: girasole), Zucchero (11%), Stabilizzanti: Sciroppo di sorbitolo (E420), Idrossi-propil-cellulosa (E463); **Proteine del latte**, Emulsionanti: Esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi (E472e), Lecitina di **Soia** (E322), Esteri lattici di mono- e digliceridi degli acidi grassi (E472b), Sale, Aromi, Colorante: Carotene (E160a).

*Water, Fully hydrogenated vegetable fats and oils (27%) (fats: palm kernel; oils: sunflower), Sugar (11%), Stabilizers: Sorbitol Syrup(E420), Hydroxypropyl cellulose (E463), **Milk Proteins**, Emulsifiers: Mono- and diacetyl tartaric acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids (E472e), **Soy Lecithin** (E322), Lactic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids (E472b), Salt, Flavors, Color: Carotene (E160a).*

CODICE DOGANALE / CUSTOM CODE

21069098

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Item	Valori Tipici - Typical values	Metodo-Method
Colore-Colour	Bianco a Crema - White to Cream	Sensoriale-Sensoric
Odore e Gusto - Smell and Taste	Tipico-Typical	Sensoriale-Sensoric

CARATTERISTICHE FISICHE-CHIMICHE / CHEMICAL -PHYSICAL CHARACTERISTICS

Peso Specifico - Specific Weight	1030-1045 g/l	AOAC-925.22
Contenuto in grasso - Fat Content	27%- 28%	ISO2446-2006
pH 20°C	6,70-7,70	pHmetro-pHmeter
Tempo Montaggio - Whipping Time	1'30" - 3'30"	Kenwood 500ml, 4° vel
Incremento volumetrico - Increasing volume 10°C	3.7x - 4x	Interno - Internal
Sineresi - Syneresis 20°C x 8 H.	NO	Interno - Internal

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTIC

CBT - TPC 37°C	≤100 UFC/1ml	ISO 4833-2003
<i>Listeria monocytogenes</i> *	Assente/Absent in 25 g	ISO 11290-1:2017
<i>Salmonella spp.</i> *	Assente/Absent in 25 g	ISO 6579-1:2017
<i>E. coli</i> *	Assente/Absent in 25 g	ISO 16649-2:2001

* Test realizzati solo se la CBT risulta >100 u.f.c./ml
Tests are realized only if Total count is >100 c.f.u./ml

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE / NUTRITIONAL DECLARATION (100ml)

Energia-Energy KJ-Kcal	1280-310
Grassi – Fats	28,5 g
di cui acidi grassi saturi –of which saturated fatty acid	28 g
Carboidrati – Carbohydrates	13,1 g
di cui zuccheri –of which sugar	11,4 g
Proteine – Proteins	0,60 g
Sale – Salt	0,20 g

INFORMAZIONI ALLERGENI / ALLERGENICS INFORMATION

Rif. Reg. UE 1169/2011 All. II

Allergene-Allergens	Presente-Presence	Ingrediente(i)-Ingredient(s)
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati <i>Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof</i>		
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and products thereof</i>		
Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and products thereof</i>		
Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and products thereof</i>		
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and products thereof</i>		
Soia e prodotti a base di soia <i>Soybeans and products thereof</i>	✓	Lecitina di soia – <i>Soy Lecithin</i>
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	✓	Proteine del latte- <i>Milk protein</i>
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti <i>Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof</i>		
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and products thereof</i>		
Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and products thereof</i>		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Sesame seeds and products thereof</i>		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂</i>		
Lupini e prodotti a base di lupini <i>Lupin and products thereof</i>		
Molluschi e prodotti a base di molluschi		

<i>Molluscs and products thereof</i>		
--------------------------------------	--	--

INFORMAZIONI OGM / OGM INFORMATION

La politica di IFFCO ITALIA non consente utilizzo di Organismi Geneticamente Modificati nei suoi prodotti finiti .
IFFCO ITALIA *GMOs (Genetically Modified Organisms) policy is to ensure that all its products are totally free.*

CONFEZIONAMENTO, STOCCAGGIO E TRASPORTO / PACKAGING, STORAGE AND TRANSPORT**Confezioni – Size**

200ml, 500ml, 1000ml, 10000 ml.
Contenitori tetra pack o bag in box.
Tetra pack or bag in box container.

TMC / MCT

(Da consumarsi preferibilmente entro il... / Best before ...)

12 mesi –months

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO E DI TRASPORTO / STORAGE AND TRANSPORT CONDITIONS

Stoccare a temperatura comprese tra i +5°C ei +20°C.
Per il trasporto si raccomandano temperature comprese tra i +5° e +15°C.
Una volta utilizzato conservare in frigorifero. Non Congelare.
Store at temperature between +5° and + 20°C.
For transport temperature between +5° and +15°C are recommended.
After use store in refrigerator. Do not freeze

INFORMAZIONI D'USO / USER INFORMATION

Lasciare per almeno 12 ore in frigorifero prima di ogni utilizzo. Montare a temperature comprese tra i 8° e 12°C. Una volta aperto, il contenuto deve essere utilizzato entro 3-4 giorni.
Leave for at least 12 hours in refrigerator before each use. Whip between 8° and 12°C . Once opened , use the product in 3 – 4 days.

INFORMAZIONI LEGALI/LEGAL INFORMATION

Il prodotto è conforme alle normative Europee vigenti in ambito alimentare.
The product conforms to the relevant EC Food Laws.

**IFFCO ITALIA srl**

FACTORY

Contrada Casale Loc. ASI - 81025 MARCIANISE (CE) - VAT code: IT 09099270960

PHONE.: 0039.0823 822200 – FAX 0039.0823 821046

Web SITE WWW.IFFCO.IT