

INFORMAZIONI PRODOTTO
PRODUCT INFORMATION

CARAVELLA ICE CACAO

Valori nutrizionali / Nutritional values (per 100 g)

Valore energetico / Energy value		720 / 2960	kcal / kjoule
Grassi / Fats		68.0	g
di cui / of which	saturi / saturated	61.0	g
	trans	0.2	g
Proteine / Proteins		3.5	g
Carboidrati / Carbohydrates		21.5	g
di cui / of which	zuccheri / sugars	19.0	g
Fibre alimentari / Fibre		5.0	g
Polioli / Polyols		0	g
Sodio / Sodium		55	mg

Allergeni (inclusi prodotti derivati / and products thereof) (Dir. 2007/68/CE)

Cereali contenenti glutine / Cereals containing gluten	-
Crostacei / Crustaceans	-
Uova / Eggs	-
Pesce / Fish	-
Arachidi / Peanuts	-
Soia / Soybeans	+
Latte / Milk	tr
Frutta a guscio / Nuts	tr
Sedano / Celery	-
Senape / Mustard	-
Semi di sesamo / Sesame seeds	-
Anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites (> 10 mg/kg)	-
Lupino / Lupin	-
Molluschi / Molluscs	-

+ = contiene / contains

- = non contiene / does not contain

tr = possibili tracce / possible traces

**Unigrà S.r.l.**

Capitale Sociale € 19.886.000,00 I.V.
 48017 Conselice (RA) - Via Gardizza 9/B Italia
 Tel +39-0545-989511
 Fax +39-0545-85061/980382
 www.unigra.it
 Reg. delle Imprese RA N. 02403240399- R.E.A. RA N
 Partita I.V.A. e Codice Fiscale 02403240399
 Codice Id. CEE IT 02403240399

INFORMAZIONI PRODOTTO**PRODUCT INFORMATION****CARAVELLA ICE CACAO****Copertura per gelati - cacao**

Utilizzo: copertura e decorazione di prodotti di gelateria.

Ingredienti:

grassi vegetali, zucchero, cacao magro in polvere (15%), emulsionante (E322 lecitina di soia), aromi.

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

Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti.

Confezione:

Secchi in PP da 10 kg.

Conservabilità:

12 mesi a max 20 °C in luogo asciutto.

Ice cream coating - cocoa

Applications: coating and decoration for ice-cream products.

Ingredients:

vegetable fats, sugar, fat reduced cocoa powder (15%), emulsifier (E322 soy lecithin), flavourings.

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

Product not treated with ionising radiation.

Packaging:

10 kg PP-buckets.

Shelf-life:

12 months at max 20 °C in a dry place.

Valori tipici / Typical values:

Umidità / Moisture

≤ 1.0 %

Grasso totale/ Total fat content

67 – 69 %

Carica batterica totale / Total plate count

≤ 5000 / g UFC/CFU

Lieviti e muffe / Yeasts and moulds

≤ 500 / g UFC/CFU

Enterobacteriaceae

≤ 10 / g UFC/CFU

Salmonellae

assente / absent in 100 g

E.Coli

≤ 10 / g UFC/CFU

Pallet info:

secchi per strato / buckets per layer

11

strati / layers per pallet

5

secchi / buckets per pallet

55

1 pallet

550 kg