

Karta techniczna



DAL 1942, INGREDIENTI DI QUALITÀ

Kod:	3606	Nazwa handlowa: PASTA GUSTO PASTEL DE NATA (set: cod.3605 SET PASTEL DE NATA)			
Opis:	Składnik złożony, koncentrat, pasta, do lodów, z efektem: aromatyzujący, barwnik.				
Właściwości smakowe:	Wygląd: pasta; kolor: żółty.				
Składniki:	Oleje (słonecznik, kokos, palma, krokosz barwierski), bezwodna glukoza, odwodnione ŻÓŁTKO, dekstroza, barwniki: E100, E160b(ii), E160a, emulgatory: lecytyna słonecznikowa; aromat, cynamon w proszku.				
Zalecane dozowanie i przetwarzanie:	65 g PASTA + 1 kg mieszanki na bazie mleka.				
Alergeny:	Jajka.				
Reg.UE n.1169/2011 Może zawierać: MLEKO i jego pochodne, zboża zawierające GLUTEN, ORZECY, SOJA.					
GMO:	Produkt nie zawiera i nie opiera się o GMO. Jego zastosowanie jako komponent żywności lub jako składnik spożywczy przeznaczony do przetwarzania, nie podlega specyficznym wymogom oznakowania określonym w Reg. CE nr 1829/2003, 1830/2003 E dIR. 2001/18/CE.				
Ostrzeżenia:	Koncentrat do użytku profesjonalnego. Przechowywać w chłodnym miejscu, w dobrze zamkniętych pojemnikach, z dala od źródeł światła i ciepła. Produkty w postaci proszku, trzymać w suchym miejscu aby zapobiec zbryleniu.				
Analiza mikrobiologiczna:	Mikroorganizmy aerobowe:	<10.000 UFC/g	Listeria monocytogenes:	brak / 25 g	
	Coliformi:	<100 UFC/g	Stafilococco aureus:	<10 UFC/g	
	Escherichia coli:	<10 UFC/g	Pleśnie:	<100 UFC/g	
	Salmonella spp.:	brak / 25 g	Drożdże:	<100 UFC/g	
Informacje odżywcze dla 100 g:	Energia:	Tłuszcze ogółem:	55,3 g	Węglowodany ogółem:	31,8 g
	2739 kJ	z czego tłuszcze nasycone:	18,8 g	z czego cukry:	14,5 g
	655 kcal	z czego tłuszcze trans:	0,17 g		
		Proteiny ogółem:	7,5 g	Sól:	2 mg
Charakterystyka fizyczno-chemiczna:					
	pH:	n.d.			
Wartości chemiczno-fizyczne: (tylko w celach bilansowania)		Zdolność słodzenia: (% sacharoza równoważna)	n.d.	Zdolność antykrzepnąca: (% sacharoza równoważna)	n.d.
Wskazówki dla magazynu i konserwacji - Ostrzeżenia:					
Koncentrat do użytku profesjonalnego. Przechowywać w chłodnym miejscu, w dobrze zamkniętych pojemnikach, z dala od źródeł światła i ciepła. Ewentualne różnice temperatury mogą wpłynąć na fizyczny stan produktu, zmieniając jego konsystencję i wygląd. Zaleca się dobrze wymieszać produkt przed każdym użyciem suchą łyżką oraz jeżeli trzeba, podgrzać produkt w łaźni wodnej.					
Data ważności:	24 miesiące na oryginalnym, szczelnie zamkniętym opakowaniu oraz z dala od źródeł ciepła.				
Opakowanie:	2 x 3,5 kg				

Identyfikacja spółki: G.E.I. S.p.A. Strada Cebrosa 23/25 - 10036 Settimo Torinese (TO) Italy - Capitale Sociale €1.001.000,00 - Tel +39 011 8182301 - informazioni@aromititalia.com - www.aromititalia.com - Cod. Fiscale e P.IVA 02594800019 - R.E.A. di Torino n° 569024 - VAT IT 02594800019.



Przedstawione dane zostały uzyskane w wyniku naszej aktualnej wiedzy. Każdą informację podaną w tej karcie technicznej nie należy uważać jako gwarancję, gdyż warunki użycia produktu pozostają poza naszą kontrolą. Użycie naszych produktów jest dozwolone w wielu krajach, a odpowiedzialnością Klienta jest sprawdzenie zgodności produktu z przepisami dotyczącymi produktów spożywczych obowiązujących we własnym kraju. Spółka G.E.I. S.p.A. zastrzega sobie prawo nanoszenia wszystkich modyfikacji produktu, jakie będzie uważać za bardziej stosowne, bez żadnego uprzedzenia. This replaces and cancels any previously issued version.

Data druku: 04/03/2026

Data rozpoczęcia ważności: 14/01/2026

Kod:	3607	Nazwa handlowa: VARIEGATO GUSTO PASTEL DE NATA (set: cod.3605 SET PASTEL DE NATA)			
Opis:	Składnik złożony, koncentrat, pasta, do przekładania lodów.				
Właściwości smakowe:	Wygląd: pasta, z: kruszonka; kolor: brązowy jasny.				
Składniki:	Cukier, oleje (słonecznik, kokos), MLEKO odtłuszczone odwodnione, ciasto filo (skrobia (kukurydza, ziemniak), mąka (ryż), oleje (słonecznik), zagęstniki: E415) odwodnione ŻÓŁTKO, LAKTOZA, wafelki (skrobia (ziemniak), cukier, mąka (kukurydza, ciecierzycą), oleje (kokos), emulgatory: lecytyna słonecznikowa, sól, naturalny aromat); SERWATKA, barwniki: E150a, aromat, emulgatory: lecytyna słonecznikowa, sól.				
Zalecane dozowanie i przetwarzanie:	Według uznania.				
Alergeny:	Mleko i jego pochodne, jajka.				
Reg. UE n.1169/2011					
Może zawierać: zboża zawierające GLUTEN, ORZECY, SOJA.					
GMO: Produkt nie zawiera i nie opiera się o GMO. Jego zastosowanie jako komponent żywności lub jako składnik spożywczy przeznaczony do przetwarzania, nie podlega specyficznym wymogom oznakowania określonym w Reg. CE nr 1829/2003, 1830/2003 E dIR. 2001/18/CE.					
Ostrzeżenia: Koncentrat do użytku profesjonalnego. Przechowywać w chłodnym miejscu, w dobrze zamkniętych pojemnikach, z dala od źródeł światła i ciepła. Produkty w postaci proszku, trzymać w suchym miejscu aby zapobiec zbryleniu.					
Analiza mikrobiologiczna:	Mikroorganizmy aerobowe:	<10.000 UFC/g	Listeria monocytogenes:	brak / 25 g	
	Coliformi:	<100 UFC/g	Stafilococco aureus:	<10 UFC/g	
	Escherichia coli:	<10 UFC/g	Pleśnie:	<100 UFC/g	
	Salmonella spp.:	brak / 25 g	Drożdże:	<100 UFC/g	
Informacje odżywcze dla 100 g:	Energia:	Tłuszcze ogółem:	37,2 g	Węglowodany ogółem:	52,2 g
	2328 kJ	z czego tłuszcze nasycone:	6,7 g	z czego cukry:	46,9 g
	556 kcal	z czego tłuszcze trans:	0,03 g		
		Proteiny ogółem:	5,3 g	Sól:	182 mg
Charakterystyka fizyczno-chemiczna:					
		pH:	n.d.		
Wartości chemiczno-fizyczne: (tylko w celach bilansowania)		Zdolność słodzenia: (% sacharoza równoważna)	n.d.	Zdolność antykrzepnąca: (% sacharoza równoważna)	n.d.
Wskazówki dla magazynu i konserwacji - Ostrzeżenia: Koncentrat do użytku profesjonalnego. Przechowywać w chłodnym miejscu, w dobrze zamkniętych pojemnikach, z dala od źródeł światła i ciepła. Ewentualne różnice temperatury mogą wpłynąć na fizyczny stan produktu, zmieniając jego konsystencję i wygląd. Zaleca się dobrze wymieszać produkt przed każdym użyciem suchą łyżatką oraz jeżeli trzeba, podgrzać produkt w łaźni wodnej.					
Data ważności:	24 miesiące na oryginalnym, szczelnie zamkniętym opakowaniu oraz z dala od źródeł ciepła.				
Opakowanie:	2 x 5,5 kg				
Identyfikacja spółki:	G.E.I. S.p.A. Strada Cebrosa 23/25 - 10036 Settimo Torinese (TO) Italy - Capitale Sociale €1.001.000,00 - Tel +39 011 8182301 - informazioni@aromititalia.com - www.aromititalia.com - Cod. Fiscale e P.IVA 02594800019 - R.E.A. di Torino n° 569024 - VAT IT 02594800019.				





Przedstawione dane zostały uzyskane w wyniku naszej aktualnej wiedzy. Każdą informację podaną w tej karcie technicznej nie należy uważać jako gwarancję, gdyż warunki użycia produktu pozostają poza naszą kontrolą. Użycie naszych produktów jest dozwolone w wielu krajach, a odpowiedzialnością Klienta jest sprawdzenie zgodności produktu z przepisami dotyczącymi produktów spożywczych obowiązujących we własnym kraju. Spółka G.E.I. S.p.A. zastrzega sobie prawo nanoszenia wszystkich modyfikacji produktu, jakie będzie uważać za bardziej stosowne, bez żadnego uprzedzenia. This replaces and cancels any previously issued version.