Karta techniczna

Aromitalia
DAL 1942, INGREDIENTI DI QUALITÀ

Kod:	1654	**Nazwa handlowa:**	PASTA BON BON al COCCO (set: cod.1655 BON BON al COCCO SET)

Opis: Składnik złożony, koncentrat, pasta, do lodów, z efektem: aromatyzujący.

Właściwości smakowe: Wygląd: pasta, z: kokos (kruszonka), migdały (kruszonka); kolor: biały.

Składniki: Odwodniony kokos, nie uwodornione oleje (palma, słonecznik), MIGDAŁY, dekstroza, MLEKO odtłuszczone odwodnione, cukier, emulgatory: lecytyna słonecznikowa; aromat.

Zalecane dozowanie i przetwarzanie: 110 g PASTA + 1 kg mieszanki na bazie mleka.

Alergeny: Orzechy (migdały), mleko i jego pochodne.

Reg.UE n.1169/2011

Może zawierać: JAJKA, zboża zawierające GLUTEN, ORZECHY, 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 dlR. 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:	**56,4 g**	**Węglowodany ogółem:**	**27,3 g**
2585 kj	z czego tłuszcze nasycone:	28,5 g	z czego cukry:	22,6 g
618 kcal	z czego tłuszcze trans:	0,03 g	w tym cukry dodane:	17 g
	Proteiny ogółem:	**8 g**	**Sól:**	**109 mg**

Charakterystyka fizyczno-chemiczna:

pH: **n.d.**

Wartości chemiczno-fizyczne:
(tylko w celach bilansowania)

Zdolność słodzenia: **n.d.**
(% sacharoza równoważna)

Zdolność antykrzepnąca: **n.d.**
(% sacharoza równoważna)

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 łopatką 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@aromitalia.com - www.aromitalia.com - Cod. Fiscale e P.IVA 02594800019 - R.E.A. di Torino n° 569024 - VAT IT 02594800019.

IFS Food

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.

Karta techniczna

Aromitalia
DAL 1942, INGREDIENTI DI QUALITÀ

Kod:	1656	**Nazwa handlowa:**	VARIEGATO BON BON al COCCO (set: cod.1655 BON BON al COCCO SET)

Opis: Składnik złożony, koncentrat, pasta, do przekładania lodów.

Właściwości smakowe: Wygląd: pasta, z: orzechy laskowe (kruszonka), herbatniki (kruszonka); kolor: biały.

Składniki: Oleje (kokos, słonecznik, masło kakaowe, shea), odwodniony kokos, kruszone herbatniki (cukier, skrobia (kukurydza, ziemniak), ORZECHY LASKOWE, mąka (ryż, kukurydza), środki spulchniające: E450(i), E500(ii), proteiny (ciecierzyca), E415, sól), cukier, ORZECHY LASKOWE, MLEKO odtłuszczone odwodnione, emulgatory: lecytyna słonecznikowa; aromat.

Zalecane dozowanie i przetwarzanie: Według uznania. Przekładka do wymieszania.

Alergeny: Orzechy (orzechy laskowe), mleko i jego pochodne.

Reg.UE n.1169/2011

Może zawierać: JAJKA, zboża zawierające GLUTEN, ORZECHY, 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 dlR. 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:	**53 g**	**Węglowodany ogółem:**	**34,2 g**
2660 kj	z czego tłuszcze nasycone:	34,6 g	z czego cukry:	25,5 g
636 kcal	z czego tłuszcze trans:	0,14 g	w tym cukry dodane:	25,5 g
	Proteiny ogółem:	**6,3 g**	**Sól:**	**151 mg**

Charakterystyka fizyczno-chemiczna:

pH: **n.d.**

Wartości chemiczno-fizyczne:
(tylko w celach bilansowania)

Zdolność słodzenia: **n.d.**
(% sacharoza równoważna)

Zdolność antykrzepnąca: **n.d.**
(% sacharoza równoważna)

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 łopatką 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@aromitalia.com - www.aromitalia.com - Cod. Fiscale e P.IVA 02594800019 - R.E.A. di Torino n° 569024 - VAT IT 02594800019.

IFS Food

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.

Technical data sheet

Aromitalia
DAL 1942, INGREDIENTI DI QUALITÀ

Code:	1654	**Trade name:**	PASTA BON BON al COCCO (COCONUT BON BON PASTE) (set: cod.1655 BON BON al COCCO SET)

Description: Compound ingredient, concentrated, in paste, for gelato, with effect: flavouring.

Sensorial qualities: Appearance: paste, with: coconut (crushed), almonds (crushed); colour: white.

Ingredients: Dehydrated coconut, non-hydrogenated oils (palm, sunflower), ALMONDS, dextrose, dehydrated skimmed MILK, sugar, emulsifiers: sunflower lecithin; flavour.

Recommended dosage and process: 110 g PASTE + 1 kg milk based mix.

Allergens: Nuts (almonds), milk and its derivatives.

Reg.UE n.1169/2011

May contain: EGG, cereal containing GLUTEN, NUTS, SOYA.

GMO: The product does not contain or consist of GMO. Its use as a component or a food ingredient intended for processing is not subject to the labeling requirements defined by EC Reg. nr. 1829/2003, 1830/2003 and dir.2001/18/CE.

Warning: Concentrated product for professional use. Store in a cool place in a tightly sealed container away from sources of light and heat. For products with a paste consistency, we recommend mixing the product thoroughly with a dry spatula before use.

Microbiological analysis:

Aerobic microrganisms:	**<10.000 CFU/g**	Listeria monocytogenes:	**absent / 25 g**
Coliform bacteria:	**<100 CFU/g**	Staphylococcus aureus:	**<10 CFU/g**
Escherichia coli:	**<10 CFU/g**	Moulds:	**<100 CFU/g**
Salmonella spp.:	**absent / 25 g**	Yeasts:	**<100 CFU/g**

Nutritional information per 100g:

Energy:	**Total fats:**	**56,4 g**	**Total carbohydrates:**	**27,3 g**
2585 kj	of which saturated fats:	28,5 g	of which sugars:	22,6 g
618 kcal	of which trans fats:	0,03 g	of which added sugars:	17 g
	Total proteins:	**8 g**	**Salt:**	**109 mg**

Physico-chemical characteristics:

pH: **N/A**

Chemical-physical values: (for balancing purposes only)

Sweetening power: (% sucrose equivalent) **N/A**

Anti-freezing power: (% sucrose equivalent) **N/A**

Production process: Receipt of raw materials and packaging, stocking, preparation (weighting), loading of raw materials, mixing, packaging, finished product storage.

Warehouse and storage instructions - Warnings: Concentrated product for professional use. Store in a cool place in a tightly sealed container away from sources of light and heat. Sudden temperature changes may affect the physical condition of the product and modify its consistency and appearance. We recommend mixing the product thoroughly with a dry spatula before use and heating it in a bain-marie when necessary.

Expiry date: 24 months in the original sealed packaging away from excessive heat sources.

Packaging: 2 x 3,5 kg

Company details: 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@aromitalia.com - www.aromitalia.com - Cod. Fiscale e P.IVA 02594800019 - R.E.A. di Torino n° 569024 - VAT IT 02594800019.

IFS Food

The data provided is based on our current knowledge. All the information included in this technical datasheet must be considered without guarantee since the conditions of product use are beyond our control. The use of our products is permitted in most countries. However, customers are responsible for ensuring that the product complies with the food legislation in force in their own country. G.E.I. S.p.A. reserves the right to make any changes to the product without notice. This replaces and cancels any previously issued version.

Technical data sheet

Aromitalia
DAL 1942, INGREDIENTI DI QUALITÀ

Code:	1656	**Trade name:**	VARIEGATO BON BON al COCCO (COCONUT BON BON VARIEGATE) (set: cod.1655 BON BON al COCCO SET)

Description: Compound ingredient, concentrated, in paste, for variegating gelato.

Sensorial qualities: Appearance: paste, with: hazelnuts (crushed), biscuits (crushed); colour: white.

Ingredients: Oils (coconut, sunflower, cocoa butter, shea), dehydrated coconut, crushed biscuits (sugar, starch (maize, potato), HAZELNUTS, flour (rice, maize), raising agents: E450(i), E500(ii), proteins (chickpeas), E415, salt), sugar, HAZELNUTS, dehydrated skimmed MILK, emulsifiers: sunflower lecithin; flavour.

Recommended dosage and process: To taste. Variegate to mix.

Allergens: Nuts (hazelnuts), milk and its derivatives.

Reg.UE n.1169/2011

May contain: EGG, cereal containing GLUTEN, NUTS, SOYA.

GMO: The product does not contain or consist of GMO. Its use as a component or a food ingredient intended for processing is not subject to the labeling requirements defined by EC Reg. nr. 1829/2003, 1830/2003 and dir.2001/18/CE.

Warning: Concentrated product for professional use. Store in a cool place in a tightly sealed container away from sources of light and heat. For products with a paste consistency, we recommend mixing the product thoroughly with a dry spatula before use.

Microbiological analysis:

Aerobic microrganisms:	**<10.000 CFU/g**	Listeria monocytogenes:	**absent / 25 g**
Coliform bacteria:	**<100 CFU/g**	Staphylococcus aureus:	**<10 CFU/g**
Escherichia coli:	**<10 CFU/g**	Moulds:	**<100 CFU/g**
Salmonella spp.:	**absent / 25 g**	Yeasts:	**<100 CFU/g**

Nutritional information per 100g:

Energy:	**Total fats:**	**53 g**	**Total carbohydrates:** **34,2 g**
2660 kj	of which saturated fats:	34,6 g	of which sugars: 25,5 g
636 kcal	of which trans fats:	0,14 g	of which added sugars: 25,5 g
	Total proteins:	**6,3 g**	**Salt:** **151 mg**

Physico-chemical characteristics:

pH: **N/A**

Chemical-physical values: (for balancing purposes only)

Sweetening power: (% sucrose equivalent) **N/A**

Anti-freezing power: (% sucrose equivalent) **N/A**

Production process: Receipt of raw materials and packaging, stocking, preparation (weighting), loading of raw materials, refinement, mixing, adding ingredients in pieces, packaging, finished product storage.

Warehouse and storage instructions - Warnings: Concentrated product for professional use. Store in a cool place in a tightly sealed container away from sources of light and heat. Sudden temperature changes may affect the physical condition of the product and modify its consistency and appearance. We recommend mixing the product thoroughly with a dry spatula before use and heating it in a bain-marie when necessary.

Expiry date: 24 months in the original sealed packaging away from excessive heat sources.

Packaging: 2 x 3,5 kg

Company details: 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@aromitalia.com - www.aromitalia.com - Cod. Fiscale e P.IVA 02594800019 - R.E.A. di Torino n° 569024 - VAT IT 02594800019.

IFS Food

The data provided is based on our current knowledge. All the information included in this technical datasheet must be considered without guarantee since the conditions of product use are beyond our control. The use of our products is permitted in most countries. However, customers are responsible for ensuring that the product complies with the food legislation in force in their own country. G.E.I. S.p.A. reserves the right to make any changes to the product without notice. This replaces and cancels any previously issued version.