

Kod:	3587	Nazwa handlowa:	PASTA MACARON FRUTTI DI BOSCO (set: cod.3612 SET MACARON FRUTTI DI BOSCO)		
Opis:	Składnik złożony, koncentrat, pasta, do lodów, z efektem: aromatyzujący, barwnik.				
Właściwości smakowe:	Wygląd: pasta; kolor: fioletowy jasny.				
Składniki:	Dekstroza, oleje (słonecznik, palma, krokosz barwierski), bezwodna glukoza, MIGDAŁY, cukier, aromat, barwniki: koncentrat (spirulina, jabłka), wyciąg roślinny, emulgatory: lecytyna słonecznikowa.				
Zalecane dozowanie i przetwarzanie:	80 g PASTA + 1 kg mieszanki na bazie mleka.				
Alergeny:	Orzechy (migdały).				
Reg. UE n.1169/2011 Może zawierać: MLEKO i jego pochodne, JAJKA, zboża zawierające GLUTEN, ORZECZY, 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:	34,4 g	Węglowodany ogółem:	61 g
	2346 kJ	z czego tłuszcze nasycone:	6,4 g	z czego cukry:	37,1 g
	561 kcal	z czego tłuszcze trans:	0,02 g		
		Proteiny ogółem:	0,9 g	Sól:	5 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.					

Kod:	3577	Nazwa handlowa: VARIEGATO MACARON FRUTTI DI BOSCO (set: cod.3612 SET MACARON FRUTTI DI BOSCO)			
Opis:	Składnik złożony, koncentrat, pasta, do przekładania lodów.				
Właściwości smakowe:	Wygląd: pasta, z: kruszonka: kolor: róża - fioletowy.				
Składniki:	Oleje (słonecznik, palma), macaron (cukier, MIGDAŁY, skrobia (kukurydza, ziemniak), mąka (ryż), oleje (palma, słonecznik, kokos), środki spulchniające: E450(i), E500(ii); białka roślinne (ziemniak), naturalne barwniki: koncentrat (batat, marchewka)E415), SERWATKA, cukier, MLEKO odtłuszczone odwodnione, LAKTOZA, maltodekstryna, bezwodna glukoza, E1200, naturalne barwniki: koncentrat (batat, marchewka, spirulina, jabłka); emulgatory: lecytyna słonecznikowa, aromat, substancje zakwaszające: E330; sól.				
Zalecane dozowanie i przetwarzanie:	Według uznania.				
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 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:	35,8 g	Węglowodany ogółem:	53,4 g
	2263 kJ	z czego tłuszcze nasycone:	4,9 g	z czego cukry:	36,7 g
	541 kcal	z czego tłuszcze trans:	0 g		
		Proteiny ogółem:	4,9 g	Sól:	476 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 4 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.				