

NEUTRO G1 FRUTTA 5g

DENOMINAZIONE DI VENDITA SALES DESCRIPTION	Preparato semilavorato in polvere per gelati, destinato esclusivamente all'industria e ai laboratori artigianali, di cui è vietata la vendita per il consumo diretto. / Semi-finished powder for ice creams. Exclusively for industry and artisan shops. The direct consumption sale is forbidden.
NOME COMMERCIALE PRODOTTO TRADING NAME	NEUTRO G1 FRUTTA 5g
INGREDIENTI INGREDIENTS	Fibre vegetali, stabilizzanti: E 417, E 412. Può contenere tracce di LATTE . Vegetable fibers, stabilizers: E 417, E 412. May contains MILK .
DOSAGGIO DOSAGE	5 g per kg di miscela. Miscelare a freddo o a caldo. 5 g per kg of mixture. Mix cold or hot.
PESO TOTALE NET WEIGHT	1 kg e
TEMPO DI CONSERVAZIONE SHELF LIFE	Il prodotto si conserva per 24 mesi dalla data di confezionamento (riferirsi alle indicazioni riportate in etichetta), purché conservato in luogo fresco ed asciutto con confezione integra. / The product can be stored for 24 months (refer to label indications) from date of packaging, since it's stored in a cool and dry place with intact packaging.
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E NORME DI USO STORAGE CONDITIONS AND PREPARATION PROCEDURES	Conservare in luogo fresco ed asciutto, teme l'umidità; dopo aver aperto la confezione e aver prelevato il quantitativo necessario, richiudere con cura il sacchetto di protezione se la confezione non viene utilizzata per intero. Premiscelato con lo zucchero può essere aggiunto alla miscela in fase di pastorizzazione dopo i 50° C. / Keep in a cool and dry place, to be kept dry; after opening the package and have taken the required quantity, re-close perfectly the plastic bag if some prod-uct still remains inside. Premixed with sugar, it can be added to the mixture in the pasteurization phase after 50 ° C.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g DI PRODOTTO NUTRITIONAL INFORMATION PER 100 g OF PRODUCT			CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGIC CHARACTERISTICS	
Parametro Parameter	Unità di misura Unit of measure	Valore Acceptance range	Parametro Parameter	Valore guida soddisfacente Satisfactory guide value
Energia Energy	kJ kcal	473 116	Salmonella Spp.	Absent in 25 g
Grassi Fat	g	0	Escherichia coli	<100 UFC/g
Di cui acidi grassi saturi of which saturates	g	0	L. monocytogenes	Absent in 25 g
Carboidrati Carbohydrate	g	3,3	Lieviti e Muffe / Yeasts and molds	< 10000 UFC/g
Di cui zuccheri Of which sugars	g	3,3	Coliformi totali / Total coliforms	< 1000 UFC/g
Fibre Fibre	g	86	S. coag. +	< 1000 UFC/g
Proteine Protein	g	1,8	Carica batterica totale / Total bacterial load	< 1000 UFC/g
Sale Salt	g	0,05	CARATTERISTICHE CHIMICHE CHEMICAL CHARACTERISTICS	
			Parametro Parameter	Valore soddisfacente Satisfactory value
			Umidità (Humidity)	Max 9 %

**ETICHETTATURA
LABELLING**

Ogni sacchetto è etichettato.
L'etichetta riporta il peso contenuto, ingredienti, lotto e scadenza.
*Every drum is labelled.
The label lists the weight contained, ingredients, batch and best before.*

**IMBALLAGGIO
PACKAGING**

Scatola di cartone ondulato e sacchetto (argentato) ad uso alimentare.
Corrugated cardboard box and bag (silver) for food use.

**INFORMAZIONI LOGISTICHE
LOGISTIC INFORMATION**

DIMENSIONI DEL CARTONE / CARTON DIMENSIONS
mm 485 x 315 x 180 altezza /height

CONTENUTO CARTONE / CARDBOARD CONTENT
contiene 10 confezioni x 1 kg / contains 10 packs x 1 kg

CONTENUTO SACCHETTO / BAG CONTENT
1 kg **e**

TEMPERATURA DI TRASPORTO / TRANSPORTATION TEMPERATURE
Ordinaria /- Ordinary

**ALLERGENI
ALLERGENS**

Presente nel prodotto / Presenti in the product: Nessuna / None
Cross contamination: LATTE / MILK
Presente nello stabilimento / Present in the plant*: GLUTINE, SOIA / WHEAT, SOY

** Gli allergeni indicati sono costantemente presenti in azienda. Nel corso dell'anno non si può escludere la presenza di altri allergeni (Reg. UE 1169/2011). Tuttavia, laddove non siano presenti negli ingredienti utilizzati, l'assenza di contaminazione crociata è garantita dall'applicazione delle procedure di lavaggio della linea e delle attrezzature utilizzate, procedure che vengono validate preventivamente. / The allergens indicated are constantly present in the company. In the course of the year, the presence of other allergens cannot be excluded (EU Reg. 1169/2011). Nevertheless, where they are not present in the ingredients used, the absence of cross-contamination is guaranteed by the application of the washing procedures of the line and equipment used, and these procedures are periodically validated.*

**SMALTIMENTO
ENVIRONMENTAL DISPOSAL**

Scatola: Raccolta **CARTA** 
Sacchetto: Raccolta **PLASTICA** 
Per la raccolta differenziata verifica le
disposizioni del tuo Comune

**DICHIARAZIONI DI CONFORMITA'
CONFORMITY STATEMENTS**

Questo prodotto è fabbricato in conformità ai requisiti del Regolamento (CE) 852/2004, Reg (CE) 2073/2005, e successivi aggiornamenti e modifiche, in materia di igiene degli alimenti. Per garantire la conformità ai requisiti legislativi, tutti i processi produttivi sono sottoposti periodicamente ad uno studio secondo i principi del metodo HACCP. L'azienda applica il sistema di rintracciabilità dei prodotti alimentari come previsto dal Reg. CE 178/02. / This product is manufactured in accordance with the requirements of Regulation (EC) 852/2004, Reg (CE) 2073/2005, and update, on food hygiene. To ensure compliance to legislative requirements, all production processes are periodically subjected to a study according to the principles of the HACCP method. The company applies traceability system in accordance with Reg. CE 178/02.

In base a dichiarazioni e documentazioni dei fornitori di materie prime, i prodotti che Vi forniamo sono conformi ai regolamenti CE N. 1829 /2003 – 1830 /2003 del 22/09/2003 relativi agli alimenti geneticamente modificati (tracciabilità e etichettatura) e non contengono prodotti modificati geneticamente. / Based on declarations and documentation of suppliers of raw materials, the products that we provide comply with the Regulations EC No. 1829/2003 - 1830/2003 of 22/09/2003 relating to food genetically modified (traceability and labelling) and do not contains products genetically modified.

I materiali di imballaggio e i sistemi di confezionamento adottati, sono conformi al Reg. UE 2020/1245 Reg. CE 2023/2006 - Reg. UE 1935/2004 e s.m.i.; ed alla seguente legislazione italiana: DM 21.03.1973 e s.m.i.- DPR 777/1982 e s.m.i. L'etichettatura degli imballaggi è conforme a quanto previsto dal Reg. UE 1169/2011. / The packaging materials and packaging systems adopted comply with EU Reg. 2020/1245 EC Reg. 2023/2006 - EU Reg. 1935/2004 and subsequent amendments; and the following Italian legislation: DM 21.03.1973 and subsequent amendments - Presidential Decree 777/1982 and subsequent amendments Packaging labeling complies with the provisions of EU Reg. 1169/2011.