

MOUSSE PLUS	
-------------	--

DENOMINAZIONE DI VENDITA SALES DESCRIPTION	Preparato semilavorato in polvere per pasticceria, destinato esclusivamente all'industria e ai laboratori artigianali, di cui è vietata la vendita per il consumo diretto. / <i>Semi-finished powdered pastry mix, intended exclusively for the industry and artisan laboratories, with sale for direct consumption prohibited.</i>
NOME COMMERCIALE PRODOTTO TRADING NAME	MOUSSE PLUS
INGREDIENTI INGREDIENTS	Cioccolato bianco in polvere (zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA , aroma naturale), zucchero, LATTE scremato in polvere, destrosio, sciroppo di glucosio, PANNA in polvere, proteine del LATTE , addensanti: gelatina, amido di riso modificato, farina di semi di carruba; fibre vegetali, aromi. / <i>White chocolate powder (sugar, cocoa butter, whole MILK powder, emulsifier: SOY lecithin, natural flavor), sugar, skimmed MILK powder, dextrose, glucose syrup, powdered cream, MILK proteins, thickeners: gelatin, modified rice starch, locust bean gum; vegetable fibers, flavorings.</i>
DOSAGGIO DOSAGE	Vedi ricettario. See recipe book.
PESO TOTALE NET WEIGHT	800 g
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. / <i>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.</i>
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E NORME DI USO STORAGE CONDITIONS AND PREPARATION PROCEDURES	Conservare in luogo fresco ed asciutto. Teme l'umidità. Tenere al riparo della luce. Richiudere con cura il sacchetto dopo aver prelevato il quantitativo necessario. / <i>Store in a cool, dry place. Keep away from humidity and direct light. After using close carefully.</i>

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	1887 449	Salmonella Spp.	Absent in 25 g
Grassi Fat	g	16	Escherichia coli	<100 UFC/g
Di cui acidi grassi saturi of which saturates	g	10	L. monocytogenes	Absent in 25 g
Carboidrati Carbohydrate	g	65	Lieviti e Muffe / Yeasts and molds	< 100 UFC/g
Di cui zuccheri Of which sugars	g	59	Coliformi totali / Total coliforms	< 1000 UFC/g
Proteine Protein	g	11	S. coag. +	< 1000 UFC/g
Sale Salt	g	0,25	Carica batterica totale / Total bacterial load	< 10000 UFC/g
			CARATTERISTICHE CHIMICHE CHEMICAL CHARACTERISTICS	
			Parametro Parameter	Valore soddisfacente Satisfactory value
			Umidità (Humidity)	Max 9 %

**SPECIFICA DI PRODOTTO
DATA SHEET**

Rev. 01 del 13 Gennaio 2025

**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
cm 40 x 29 x 30 altezza /height

CONTENUTO CARTONE / CARDBOARD CONTENT
contiene 10 confezioni x 800 g / contains 10 packs x 800 g

CONTENUTO SACCHETTO / BAG CONTENT
800 g

TEMPERATURA DI TRASPORTO / TRANSPORTATION TEMPERATURE
Ordinaria /- Ordinary

**ALLERGENI
ALLERGENS**

Presente nel prodotto / Presenti in the product: SOIA, LATTE / SOY, MILK.
Cross contamination: nessuna / none.
Presente nello stabilimento: UOVA / Present in the plant*: EGG.

** 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.