



EMENDATORI&VAYRA1905 S.r.l.

Via Riccardo Zandonai, 52 –
44124 – Ferrara (FE) – P.IVA
02093690382

Tel.

+39.0532.900770
info@ev1905.it

INFORMAZIONI PRODOTTO

Codice del prodotto/Product code:

Nome del prodotto/Product name:

Utilizzo e descrizione

Prodotto dolciario semilavorato in polvere destinato alla produzione di gelati. Prodotto ad uso professionale destinato esclusivamente all'industria, di cui è vietata la vendita per il consumo diretto. Base a completa per la produzione di gelato alla frutta gusto cheese.

Ingredienti

Zucchero, **LATTE** scremato in polvere, destrosio, sciroppo di glucosio, maltodestrine, olio vegetale, emulsionanti: E471, E477, addensanti: carbossimetilcellulosa, gomma di guar, gomma di tara, acidificante: acido citrico, aromi naturali.

Dosaggio

Una busta di BASE CHEESE + 2 l di latte + 1 kg di formaggio

Confezione

Imballaggio primario: Busta in poliaccoppiato da 1 kg

Imballaggio secondario: cartoni da kg 10 (10 buste)

Conservabilità

Due anni in confezione originale integra, conservata in luogo fresco e asciutto. Il contatto del prodotto aperto con l'umidità dell'ambiente può provocare l'impaccamento della polvere.

PRODUCT INFORMATION

EVS01028

BASE CHEESE

Application and description

Semi-finished confectionery product in powder form intended for the production of ice cream. Product for professional use intended exclusively for industry, whose sale for direct consumption is prohibited. Complete dosage base for the production of cheese flavored ice cream.

Ingredients

Sugar, skimmed **MILK** powder, dextrose, glucose syrup, maltodextrin, vegetable oil, emulsifiers: E471, E477; thickeners: carboxymethylcellulose, guar gum, tara gum, acidifier: citric acid, natural flavors.

Dosage

A bag of CHEESE BASE + 2 l of milk + 1 kg of cheese

Packaging

Primary packaging: 1 kg poly laminate bag

Secondary packaging: 10 kg cartons (10 bags)

Shelf-life

Two years in unopened original packaging, stored in a cool and dry place. The contact of the open product with the humidity of the environment can cause the dust to pack.

(IT) La seguente scheda tecnica potrebbe subire variazioni a seguito di nuove formulazioni sviluppate per il prodotto indicato. Richiedere all'azienda l'ultimo aggiornamento disponibile. **(GB)** The following data sheet may change as a result of new formulation developed for the indicate product. Ask the company for the last available update.



EMENDATORI&VAYRA1905 S.r.l.

Via Riccardo Zandonai, 52 –
44124 – Ferrara (FE) – P.IVA
02093690382

Tel.

+39.0532.900770
info@ev1905.it

Caratteristiche chimico-fisiche

Umidità: <1,0 %
Ceneri: n. d.

Physico-chemical characteristics

Moisture: <1.0 %
Ashes: n. d.

Caratteristiche microbiologiche

Carica batterica mesofila totale: <5000 UFC/g
Lieviti: <50 UFC/g
Muffe: >50 UFC/g
Enterobatteriacee: <10 UFC/g
Salmonella: assente in 25 g

Microbiological characteristics

Tot. Plate count: < 5000 UFC/g
Yeast: <50 UFC/g
Moulds: <50 UFC/g
Enterobacteriaceae: < 10 UFC/g
Salmonella: absent in 25 g

Valori nutrizionali (per 100 g di prodotto)

Energia:	390,5 Kcal – 1657,1 KJ
Proteine:	7 g
Carboidrati:	85,6 g
di cui zuccheri:	76,6 g
Grassi:	2 g
di cui saturi:	1,6 g
Fibre:	0,6 g
Sale:	0,31 g

Nutritional values (per 100 g of product)

Energy:	390.5 Kcal – 1657.1 KJ
Protein:	7 g
Carbohydrates:	85.6 g
of which sugar:	76.6 g
Fat:	2 g
of which saturated:	1.6 g
Fiber:	0.6 g
Salt:	0.31 g

(IT) La seguente scheda tecnica potrebbe subire variazioni a seguito di nuove formulazioni sviluppate per il prodotto indicato. Richiedere all'azienda l'ultimo aggiornamento disponibile. **(GB)** The following data sheet may change as a result of new formulation developed for the indicate product. Ask the company for the last available update.