



**EMENDATORI&VAYRA1905 S.r.l.**

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

Tel.

+39.0532.900770  
[info@ev1905.it](mailto:info@ev1905.it)

## INFORMAZIONI PRODOTTO

**Codice del prodotto/Product code:**

**Nome del prodotto/Product name:**

### Utilizzo e descrizione

Pasta aromatizzante per gelati; prodotto dolciario, semilavorato in pasta per l'aromatizzazione di gelati.

### Ingredienti

Sciroppo di glucosio, **LATTE** concentrato, tuorlo d'**UOVO**, zucchero, **BURRO**, addensanti: E1422, sale, aroma naturale, coloranti: estratto di paprica.

### Dosaggio

PASTA BISCOTTIS 50 g/kg di miscela base

### Confezione

Imballaggio primario: Latte da kg 6

Imballaggio secondario: Cartoni da 12 kg

### Conservabilità

Due anni in confezione originale integra, conservata in luogo fresco e asciutto. Mescolare bene e utilizzare il prodotto.

## PRODUCT INFORMATION

EVS07016

PASTA BISCOTTIS

### Application and description

Flavoring paste for ice cream; confectionery product, semi-finished paste for flavoring ice cream.

### Ingredients

Glucose syrup, concentrated **MILK**, **EGG** yolk, sugar, **BUTTER**, thickeners: E1422, salt, natural flavor, coloring: paprika extract.

### Dosage

BISCOTTIS PASTE 50 g / kg of base mix

### Packaging

Primary packaging: 6 kg tin

Secondary packaging: 12 kg cardboard

### Shelf-life

Two years in unopened original packaging, stored in a cool and dry place. Mix well and use the product.

**(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](mailto:info@ev1905.it)

### **Caratteristiche chimico-fisiche**

Umidità: <1%

### **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

### **Valori nutrizionali (per 100 g di prodotto)**

Energia:	305,2 Kcal – 1285,2 KJ
Proteine:	4,9 g
Carboidrati:	50,7 g
di cui zuccheri:	42,5 g
Grassi:	9,2 g
di cui saturi:	4,4 g
monoinsaturi	0,0 g
polinsaturi	0,0 g
Fibre:	0,0 g
Sale:	1,05 g

### **Physico-chemical characteristics**

Moisture: <1%

### **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

### **Nutritional values (per 100 g of product)**

Energy:	305.2 Kcal – 1285.2 KJ
Protein:	4.9 g
Carbohydrates:	50.7 g
of which sugar:	42.5 g
Fat:	9.2 g
of which saturated:	4.4 g
monounsaturated	0.0 g
polyunsaturated	0.0 g
Fiber:	0.0 g
Salt:	1.05 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.