



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

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

Ingredienti

Cacao magro in polvere, grassi vegetali, emulsionanti: lecitina, massa di cacao, estratto di cacao, aromi naturali, sale.

Dosaggio

PASTA CIOCCOSCURO 100 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.

Caratteristiche chimico-fisiche

Umidità: <1%

PRODUCT INFORMATION

EVS07017

PASTA CIOCCOSCURO

Application and description

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

Ingredients

Low-fat cocoa powder, vegetable fats, emulsifiers: lecithin, cocoa mass, cocoa extract, natural flavorings, salt.

Dosage

PASTA CIOCCOSCURO 100 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.

Physico-chemical characteristics

Moisture: <1%

(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 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:	541,9 Kcal – 2236,7 KJ
Proteine:	13,4 g
Carboidrati:	7,7 g
di cui zuccheri:	0,6 g
Amido	7,0 g
Grassi:	45,7 g
di cui saturi:	9,8 g
monoinsaturi	19,4 g
polinsaturi	14,5 g
Fibre:	19,4 g
Sale:	0,15 g

Nutritional values (per 100 g of product)

Energy:	541,9 Kcal – 2236,7 KJ
Protein:	13,4 g
Carbohydrates:	7,7 g
of which sugar:	0,6 g
Starch	7,0 g
Fat:	45,7 g
of which saturated:	9,8 g
monounsaturated	19,4 g
polyunsaturated	14,5 g
Fiber:	19,4 g
Salt:	0,15 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.