



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

100% Mandorle.

Dosaggio

PASTA MANDORLA BIANCA PURA 100 g/kg di miscela base

Confezione

Imballaggio primario: Latte da kg 3

Imballaggio secondario: Cartoni da 6 kg

Conservabilità

Due anni in confezione originale integra, conservata in luogo fresco e asciutto. La separazione della fase oleosa non deve essere intesa come alterazione. Mescolare bene e utilizzare il prodotto.

Caratteristiche chimico-fisiche

Umidità: <1%

PRODUCT INFORMATION

EVS08090

PASTA MANDORLA BIANCA
PURA 100%

Application and description

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

Ingredients

100% Almonds.

Dosage

PURE WHITE ALMOND PASTE 100 g / kg of base mix

Packaging

Primary packaging: 3 kg tin

Secondary packaging: 6 kg cardboard

Shelf-life

Two years in unopened original packaging, stored in a cool and dry place. The separation of the oily phase should not be understood as an alteration. 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:	628 Kcal – 2629 KJ
Proteine:	22,0 g
Carboidrati:	4,6 g
di cui zuccheri:	3,6 g
Amido	0,0 g
Grassi:	55,3 g
di cui saturi:	8,3 g
monoinsaturi	0,0 g
polinsaturi	0,0 g
Fibre:	12,7 g
Sale:	0,14 g

Nutritional values (per 100 g of product)

Energy:	628 Kcal – 2629 KJ
Protein:	22.0 g
Carbohydrates:	4.6 g
of which sugar:	3.6 g
Starch	0.0 g
Fat:	55.3 g
of which saturated:	8.3 g
monounsaturated	0.0 g
polyunsaturated	0.0 g
Fiber:	12.7 g
Salt:	0.14 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.