



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

Zucchero, sciroppo di glucosio, acqua, aroma naturale, addensanti: agar-agar, pectine, semi di vaniglia, colori: estratto naturale di curcuma, estratto di paprika, vaniglia in polvere.

Dosaggio

PASTA VANILLA BOURBON MADAGASCAR 20-30 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. Mescolare bene e utilizzare il prodotto.

PRODUCT INFORMATION

EVS07043

PASTA VANILLA BOURBON
MADAGASCAR

Application and description

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

Ingredients

Sugar, glucose syrup, water, natural flavors, thickeners: agar-agar, pectin, vanilla seeds, food colors: natural turmeric extract, paprika extract, vanilla powder.

Dosage

VANILLA BOURBON MADAGASCAR PASTE 20-30 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. 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

Caratteristiche chimico-fisiche

Umidità: <1%

Physico-chemical characteristics

Moisture: <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

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:	289 Kcal – 1227,6 KJ
Proteine:	0,1 g
Carboidrati:	71,5 g
di cui zuccheri:	51,7 g
Grassi:	0,2 g
di cui saturi:	0,0 g
monoinsaturi	0,0 g
polinsaturi	0,0 g
Fibre:	0,6 g
Sale:	1,8 g

Nutritional values (per 100 g of product)

Energy:	289 Kcal – 1227.6 KJ
Protein:	0.1 g
Carbohydrates:	71.5 g
of which sugar:	51.7 g
Fat:	0.2 g
of which saturated:	0.0 g
monounsaturated	0.0 g
polyunsaturated	0.0 g
Fiber:	0.6 g
Salt:	1.8 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.