

INFORMAZIONI GENERALI | *GENERAL INFORMATION*

NOME BRAND NAME	DARK SORBET
CODICE CODE	D2C
PRODOTTO PRODUCT	Semilavorato in polvere per gelateria destinato esclusivamente all'industria e ai laboratori artigianali; vietata la vendita per il consumo diretto <i>Semi-finished product in powder form for ice-creams intended exclusively for industry and artisanal laboratories; not for sale for direct consumption</i>
IMBALLAGGIO PACKAGING	Sacchi da 20 kg o da 5 Kg <i>20 kg or 5 Kg bags</i>
ORIGINE ORIGIN (first ingredients)	Europa <i>Europe</i>
SHELF LIFE	24 mesi dalla data di produzione <i>24 months from manufacture date</i>
CONSERVAZIONE STORAGE	Condizioni fresche e asciutte (tra +15° C e +25° C, RH < 60%) <i>Dry and stable conditions (+15° C to +25° C, RH < 60%)</i>
PRODUTTORE MANUFACTURER	Naturalia Ingredients srl
SITO DI PRODUZIONE PRODUCTION SITE	Mazara del Vallo (TP), Italy

SPECIFICHE TECNICHE | *TECHNICAL INFORMATION*

INGREDIENTI INGREDIENTS	Zucchero d'uva cristallino; pasta di cacao; cacao in polvere Camerun; Fibre vegetali e Polpa del frutto di Baobab <i>Crystalline grape sugar; cocoa mass; Camerun cocoa powder; Vegetable fibers and Baobab fruit pulp</i>
----------------------------------	--

PARAMETRI <i>PARAMETERS</i>	METODO <i>METHOD</i>	VALORI <i>VALUES</i>
Aspetto <i>Appearance</i>	Sensoriale <i>Sensory</i>	Polvere fine, marrone <i>Brown fine powder</i>
Umidità <i>Humidity</i>	Karl Fisher	≤ 5 %
Carica microbica totale <i>Total Count</i>	ISO 4833	≤ 10.000 UFC/ g
Coliformi totali <i>Total Coliforms</i>	ISO 4831	≤ 10 UFC / g
E. coli	ISO 4831	Assente/g <i>Absent/g</i>
Muffe e lieviti <i>Moulds and yeasts</i>	ISO 7954	≤ 50 UFC / g
Staphylococcus aureus	ISO 6888	Assente/g <i>Absent/g</i>
Salmonella spp.	PCR	Assente/25g <i>Absent/25g</i>
Listeria monocytogenes	LRT	Assente/25g <i>Absent/25g</i>

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI | *NUTRITIONAL INFORMATION*

PARAMETRI <i>PARAMETERS</i>	VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g <i>NUTRITIONAL VALUES FOR 100 g</i>
VALORE ENERGETICO <i>ENERGY</i>	Kcal 422 – KJ 1.768
PROTEINE <i>PROTEINS</i>	7,2 g
CARBOIDRATI <i>CARBOHYDRATES</i>	54,9 g
di cui ZUCCHERI <i>of which SUGARS</i>	50,9 g
GRASSI <i>FATS</i>	17,0 g
di cui SATURI <i>of which SATURATES</i>	10,2 g
FIBRE <i>FIBERS</i>	10,5 g
SALE <i>SALT</i>	0,3 g

MODALITA' D'USO | UTILISATION

RICETTA PER SORBETTO FONDENTE NERO FORMULATION FOR DARK SORBET	%
DARK SORBET	43
Acqua <i>Water</i>	57
TOTALE Total	100

ISTRUZIONI INSTRUCTIONS	Sciogliere la polvere in acqua come indicato in tabella e pastorizzare a 90°C; lasciar maturare la miscela a 4°C per almeno 30 minuti (ideale ~ 12 ore), formulare la ricetta finale e quindi mantecare <i>Dissolve the powder in water as indicated in the table and pasteurize (90°C); allow the mixture to mature at 4°C for at least 30 minutes (better ~ 12 hours), formulate the final recipe and then work freezing</i>
----------------------------------	--

CONTENUTO CONTENT	% nella Dark Sorbet % in Dark Sorbet	% nel sorbetto fondente nero preparato con Dark Sorbet % in the dark sorbet prepared with Dark Sorbet
Zuccheri Sugars	50,9	21,9
Grassi Fats	17,1	7,4
S.L.N.G. M.S.N.F.	0	0
Altri solidi Other solids	28,4	12,2
Solidi totali Total solids	96,4	41,5

SICUREZZA ALIMENTARE | FOOD SAFETY

OGM GMO	Non contiene e non è derivato da OGM <i>This product does not contain and it is not derived from GMOs (1829/2003/EC, 1830/2003/EC)</i>
Radiazioni ionizzanti Radiations	Il prodotto non viene sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti <i>This product does not undergo radiation processes (1999/2/EC; 1992/3/EC)</i>
Allergeni Allergens	Non contiene allergeni <i>This product does not contain allergens (Reg (EU) 1169/2011)</i>

NATURALIA INGREDIENTS s.r.l. È CERTIFICATA | IS CERTIFIED ISO 9001:2015