

INFORMAZIONI GENERALI | *GENERAL INFORMATION*

NOME BRAND NAME	YELLOW CREAM.D
CODICE CODE	Y2D
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; LATTE scremato delattosato in polvere; fibre vegetali e polpa del frutto di Baobab <i>Crystalline grape sugar; Lactose-free skimmed MILK powder; vegetable fibers and Baobab fruit pulp</i>
----------------------------------	---

PARAMETRI PARAMETERS	METODO METHOD	VALORI VALUES
Aspetto Appearance	Sensoriale <i>Sensory</i>	Polvere fine, bianco-crema <i>White-cream fine powder</i>
Umidità Humidity	Karl Fisher	≤ 5 %
Carica microbica totale Total Count	ISO 4833	≤ 10.000 UFC/ g
Coliformi totali Total Coliforms	ISO 4831	≤ 10 UFC / g
E. coli	ISO 4831	Assente/g <i>Absent/g</i>
Muffe e lieviti Moulds and yeasts	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 PARAMETERS	VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g NUTRITIONAL VALUES FOR 100 g
VALORE ENERGETICO ENERGY	Kcal 371 – KJ 1.575
PROTEINE PROTEINS	3,3 g
CARBOIDRATI CARBOHYDRATES	91,5 g
di cui ZUCCHERI of which SUGARS	87,2 g
GRASSI FATS	0,0 g
di cui SATURI of which SATURATES	0,0 g
FIBRE FIBERS	4,3 g
SALE SALT	0,1 g

MODALITA' D'USO | UTILISATION

RICETTA PER BASE GIALLA DELATTOSATA <i>LACTOSE-FREE YELLOW BASE FORMULATION</i>	gr
YELLOW CREAM.D	300
Latte fresco intero delattosato <i>Whole lactose-free fresh milk</i>	1.030
Panna fresca 35% delattosata <i>Fresh lactose-free milk cream 35%</i>	85 (range 70 – 150)
Tuorlo d'uovo <i>Egg yolk</i>	110
TOTALE Total	1.525

ISTRUZIONI INSTRUCTIONS	Miscelare gli ingredienti a freddo come indicato in tabella e pastorizzare a 65°C per 30 minuti; lasciar maturare la miscela a 4°C per almeno 3-4 ore (ideale ~ 12 ore), formulare la ricetta finale e quindi mantecare. Nella preparazione del gelato, in funzione della tipologia di ingredienti utilizzati e della temperatura della vetrina, può essere necessario aggiungere dai 20 ai 100 grammi di zucchero d'uva cristallino ogni Kg di base gialla utilizzata <i>Cold mix the ingredients as indicated in the table and pasteurize at 65°C for 30 minutes; allow the mixture to mature at 4°C for at least 3-4 hours (better ~ 12 hours), formulate the final recipe and then work freezing. For the preparation of the ice cream, depending on the type of ingredients used and the temperature of the display case, it may be necessary to add 20 to 100 grams of crystalline grape sugar per kg of yellow base</i>
----------------------------------	--

CONTENUTO <i>CONTENT</i>	% nella Yellow Cream.D <i>% in Yellow Cream.D</i>	% nella BASE GIALLA preparata con Yellow Cream.D <i>% in the YELLOW BASE prepared with Yellow Cream.D</i>
Zuccheri Sugars	81,3	16,0
Grassi Fats	0,1	6,5
S.L.N.G. M.S.N.F.	9,2	8,2
Altri solidi Other solids	5,6	2,4
Solidi totali Total solids	96,2	33,1

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	Contiene latte e prodotti a base di latte (escluso lattosio). Può contenere tracce di lecitina di soia . Reg. (UE) 1169/2011 e successive modifiche <i>Contains milk and products thereof (except lactose). May contain trace of soy lecithin. Regulation (EU) 1169/2011 and amendments</i>

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