

| | | |
|---|----------------------------|---|
| <p>FASOLO s.n.c. FORMAGGI – BURRO – SALUMI Via Castellana, 76 - 35018 SAN MARTINO DI TEL. 049/9461411 – FAX 049/9461496 e-mail dittacamillofasolo@tin.it</p> | <p>SCHEDA TECNICA</p> |  AZIENDA CERTIFICATA UNI EN ISO 9001 : 2008 BOLLO CEE No 05/204 - D.P.R. |
|---|----------------------------|---|

BUDINO ALLA VANIGLIA UHT (4x100g)

Agg. 21/12/10

MARCHIO ALINOR

PRODUTTORE ALINOR SPA - RIPALTA CREMASCA (CR)

COMPOSIZIONE NUTRIZIONALE PER 100 GR. DI PRODOTTO

| | | |
|-------------------|---------|---------|
| Grassi | gr. | 3 |
| Proteine | gr. | 3 |
| Carboidrati | gr. | 20 |
| Valore Energetico | kcal/kj | 119/502 |

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| | |
|--|-------------------|
| Carica microbica mesofila dopo incubazione a 30° C per 15 gg. | UFC/gr. ≤ 100 |
| Carica microbica termofila dopo incubazione a 55° C per 15 gg. | UFC/gr. ≤ 100 |
| Staffilococchi coagulasi positivi | UFC/gr. < 10 |
| Salmonella | assente in 25 gr. |

NOTE ORGANOLETTICHE

| | |
|-------------|------------------------------|
| Consistenza | gel leggermente cremoso |
| Colore | giallo |
| Odore | tipico della vaniglia |
| Sapore | dolce, tipico della vaniglia |

INGREDIENTI DEL PRODOTTO

Latte, zucchero, olio di palma, amido di mais, proteine del latte, dstrosio, amido di mais modificato, addensante: carragenina, aroma, coloranti: E160b, E100.
Contiene i seguenti ingredienti allergenici (Dir. 2007/68/CE): latte e proteine del latte.
Senza glutine.

LAVORAZIONE E CONFEZIONAMENTO

| | |
|----------------------|--|
| Fasi di lavorazione: | miscelazione omogenea degli ingredienti secondo buona tecnica industriale, sterilizzazione con metodo UHT, confezionamento asettico. |
| Confezionamento: | coppette in materiale plastico multistrato (PS-EVOH-PE) per uso alimentare termoformate, sigillate con coperchio (Al-PE) e rivestite da un cluster in cartoncino stampato in quadricromia Un vassoio contiene 48 pezzi (12x4) ricoperti da film plastico. |

CONSERVABILITA' DEL PRODOTTO CONFEZIONATO

| | |
|------------------------------|---|
| Temperatura di conservazione | si conserva a temperatura ambiente. Si consiglia di consumare a freddo. |
| Durata minima | 6 mesi dalla data di confezionamento |
| Modalità di trasporto | Furgone refrigerato |

| | | |
|---|---|---|
| <p>FASOLO s.n.c. FORMAGGI – BURRO – SALUMI Via Castellana, 76 - 35018 SAN MARTINO DI TEL. 049/9461411 – FAX 049/9461496 e-mail dittacamillofasolo@tin.it</p> | <p>SCHEDA TECNICA</p> <p>BUDINO VANIGLIA</p> |  <p>AZIENDA CERTIFICATA UNI EN ISO 9001 : 2008 BOLLO CEE No 05/204 - D.P.R.</p> |
|---|---|---|

BUDINO ALLA VANIGLIA GR. 125

Agg. 13/04/10

MARCHIO NATURELLA CREMA ALLA VANIGLIA

PRODUTTORE KARWENDEL

| COMPOSIZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 GR. | | |
|---|---------|---------|
| Grasso | g | 2,6 |
| Proteine | g | 2,9 |
| Carboidrati | g | 16,8 |
| Valore Energetico | kcal/kj | 102/431 |
| PARAMETRI CHIMICI | | |
| Grasso | % | 2,4-2,8 |
| Umidità in materia grassa | % | 6,4-6,6 |

| NOTE ORGANOLETTICHE | |
|---------------------|------------------------------|
| Colore | giallo opaco |
| Sapore | dolce, tipico della vaniglia |
| Consistenza | omogenea, cremosa |
| Odore | tipico della vaniglia |

| INGREDIENTI DEL PRODOTTO |
|--|
| <p>Latte intero, latte scremato, zucchero, amido modificato, amido, aromi, addensante carragenina, colorante beta-carotene. Senza conservanti aggiunti.</p> <p>Questo prodotto corrisponde alla legge per alimenti e ai regolamenti successivi in vigore in Germania ed alla legislazione Europea corrispondente.</p> <p>Secondo la scienza attuale questo prodotto è privo di glutine ed è idoneo all'alimentazione in caso di celiachia.</p> |

| METODI DI LAVORAZIONE E CONFEZIONAMENTO |
|--|
| <p>Fasi di lavorazione: miscelazione omogenea degli ingredienti secondo buona tecnica industriale, sterilizzazione con metodo UHT, confezionamento asettico.</p> <p>Confezionamento: vassoio da sei-cluster da 4 coppette. Vasetto di polystirolo con lamina in alluminio.</p> |

| CONSERVABILITA' DEL PRODOTTO CONFEZIONATO | |
|---|---|
| Temperatura di conservazione | si consiglia a temperatura ambiente. |
| Tempi di conservazione | min. 90 giorni |
| Modalità di trasporto | preferibilmente con furgone refrigerato |

Ditta Camillo Fasolo & C. snc