

228

Preparato aerosol zuccherato a base di panna e grassi ed oli vegetali uht **UHT AEROSOL SWEETENED WHIPPED PRODUCT BASED ON DAIRY AND VEGETABLE FATS AND OILS**

DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Preparato zuccherato UHT, risultante dalla sapiente miscelazione tra la panna di latte vaccino zuccherata ed i grassi ed oli vegetali idrogenati (palmisti, girasole), confezionato in contenitori sotto pressione per un utilizzo rapido come prodotto montato. Grande stabilità.

UHT sweetened dairy cream blended with hydrogenated vegetable fats and oils (palm kernel, sunflower) and packed inside aerosol container under pressure to use as quickly whipped product. Great foam stability.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

Panna al 18% grasso (70%), Grassi ed oli vegetali totalmente idrogenati (17%) (grassi: palmisti, oli: girasole), Zucchero (9%), Destrosio, **Latte** scremato in polvere, Proteine del **latte**, Emulsionanti: Polisorbato 60 (E435), Lecitina di **soia** (E322); Stabilizzanti: Carragenina (E407), Aroma, Propellente: Protossido di azoto (E942).

Dairy cream 18% fat (70%), Fully hydrogenated vegetable fats and oils (17%) (fats: palm kernel; oils: sunflower), Sugar (9%), Dextrose, Skimmed milk powder, Milk proteins, Emulsifiers: Polysorbate 60 (E435), Soy Lecithin (E322); Stabilizers: Carrageenan (E407), Flavor, Propellant: Nitrous Oxide (E942).

CODICE DOGANALE / CUSTOM CODE

21069098

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE/ ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Item	Valori Tipici - Typical values	Metodo-Method
Colore-Colour	Bianco a Crema- White to Cream	Sensoriale-Sensoric
Odore e Gusto – Smell and Taste	Tipico-Typical	Sensoriale-Sensoric

CARATTERISTICHE CHIMICHE-FISICHE / CHEMICAL -PHYSICAL CHARACTERISTICS

Peso Specifico – Specific Weight	1030-1040 g/l	AOAC - 925.22
Contenuto in grasso – Fat Content	29,5% - 30,5%	ISO 2446 - 2006
pH 20°C	6,50 -6,90	pHmetro-pHmeter
Incremento volumetrico – Increasing volume 10°C	3,5x – 4,5x	Interno - Internal

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

CBT - TPC 37°C	≤100 UFC/1ml	ISO 4833-2003
<i>Listeria monocytogenes</i> *	Assente/Absent in 25 g	ISO 11290-1:2017
<i>Salmonella spp.</i> *	Assente/Absent in 25 g	ISO 6579-1:2017
<i>E. coli</i> *	Assente/Absent in 25 g	ISO 16649-2:2001

* Test realizzati solo se la CBT risulta >100 u.f.c./ml
Tests are realized only if Total count is >100 c.f.u./ml

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE – NUTRITIONAL DECLARATION (100g)

Energia-Energy kJ-kcal	1396-337
Grassi – <i>Fats</i>	30,0 g
di cui acidi grassi saturi – <i>of which saturated fatty acid</i>	26,0 g
Carboidrati – <i>Carbohydrates</i>	13,5 g
di cui zuccheri – <i>of which sugar</i>	13,5 g
Proteine – <i>Proteins</i>	2,70 g
Sale – <i>Salt</i>	0,13 g

INFORMAZIONI ALLERGENI/ALLERGENICS INFORMATION

Rif. Reg. UE 1169/2011 All. II

Allergene- <i>Allergens</i>	Presente- <i>Presence</i>	Ingrediente(i)- <i>Ingredient(s)</i>
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati <i>Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof</i>		
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and products thereof</i>		
Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and products thereof</i>		
Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and products thereof</i>		
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and products thereof</i>		
Soia e prodotti a base di soia <i>Soybeans and products thereof</i>	√	Lecitina di soia – <i>Soy Lecithin</i>
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	√	Panna – <i>Cream</i> Latte scremato in polvere – <i>Skimmed milk powder</i> Proteine del latte - <i>Milk Proteins</i>
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti <i>Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof</i>		
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and products thereof</i>		
Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and products thereof</i>		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Sesame seeds and products thereof</i>		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂</i>		
Lupini e prodotti a base di lupini <i>Lupin and products thereof</i>		
Molluschi e prodotti a base di molluschi <i>Molluscs and products thereof</i>		

INFORMAZIONI OGM / OGM INFORMATION

La politica di IFFCO ITALIA non consente utilizzo di Organismi Geneticamente Modificati nei suoi prodotti finiti.
IFFCO ITALIA *GMOs (Genetically Modified Organisms) policy is to ensure that all its products are totally free.*

CONFEZIONAMENTO/ PACKAGING**Confezioni – Size**

250g, 400g, 500g, 730g

Contenitori in banda stagnata o Alluminio.

Tin plate or Aluminum container.

TMC – MCT

(Da consumarsi preferibilmente entro il... / Best before ...)

9 mesi –months

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO E DI TRASPORTO / STORAGE AND TRASPORT CONDITIONS

Stoccare a temperatura comprese tra i +5°C ei +20°C.

Per il trasporto si raccomandano temperature comprese tra i +5° e +15°C.

Una volta utilizzato conservare in frigorifero. Non Congelare.

Store at temperature between +5° and + 20°C.

For transport temperature between +5° and +15°C are recommended.

After use store in refrigerator. Do not freeze.

INFORMAZIONI D'USO – USER INFORMATION

Lasciare per almeno 12 ore in frigorifero prima di ogni utilizzo. Agitare bene prima dell'utilizzo per favorire la miscelazione del gas. Rompere il sigillo dell'erogatore. Lavare l'erogatore dopo ogni utilizzo.

Leave for at least 12 hours in refrigerator before each use. Shake well before use to promote a good mixing between product and gas. Break the sill before use. Wash nozzle after each use.

INFORMAZIONI LEGALI/LEGAL INFORMATION

Il prodotto è conforme alle normative Europee vigenti in ambito alimentare.

The product conforms to the relevant EC Food Law.

IT 15 13
EC

IFFCO ITALIA srl

FACTORY

Contrada Casale Loc. ASI - 81025 MARCIANISE (CE) - VAT code: IT 09099270960

PHONE.: 0039.0823 822200 – FAX 0039.0823 821046

Web SITE WWW.IFFCO.COM