

Fiche technique

Aromitalia

DAL 1942, INGREDIENTI DI QUALITÀ

Code: 2259

Nom commercial: VARIEGATO SCOTTISH COOKIES gluten free
(set: cod.2800 SCOTTISH COOKIES SET N)

Description: Ingrédient composé, concentré, en pâte, pour glaces marbrées.

Propriétés sensorielles: Aspect: pâte, avec effet: biscuits sablés au cacao (morceaux); couleur: marron foncé.

Ingrédients: Biscuits sablés au cacao (farine (maïs, riz), sucre, sirop de glucose, huiles (tournesol), BEURRE, maltodextrine, cacao (1,8%), fibre, pâte de cacao, beurre de cacao, agents levants: E503ii, E500ii, E450i; sel, arôme), sucre, huiles (palme, tournesol), NOISETTES, cacao maigre, glucose déshydraté, LAIT écrémé déshydraté, émulsifiants: lécithine de SOJA; arôme.

Dosage et traitement conseillés: Au choix. Marbré à étaler.

Allergènes: Lait et ses dérivés, fruits à coque (noisettes), soja.

Reg.UE n.1169/2011

Peut contenir: ŒUFS, céréales contenant du GLUTEN, FRUITS À COQUE.

Ogm: Le produit ne pas contient d'OGM et n'en est pas constitué, par conséquent, son utilisation en tant que composant alimentaire ou ingrédient alimentaire destiné à la transformation ne soumet pas cet aliment à des exigences d'étiquetage spécifiques définies dans le Règlement CE N° 1829/2003, 1830/2003 et Dir. 2001/18/CE.

Mises en garde: Produit concentré pour usage professionnel. Conserver dans un endroit frais et dans des récipients bien fermés, loin de sources de lumière et de chaleur. Pour les produits à consistance pâteuse, nous conseillons de mélanger le produit avec une spatule bien sèche avant l'utilisation.

Analyses microbiologiques:	Micro-organismes aérobies:	<10.000 UFC/g	Listeria monocytogenes:	absence / 25 g
	Coliformes:	<100 UFC/g	Staphylococcus aureus:	<10 UFC/g
	Escherichia coli:	<10 UFC/g	Moisissures:	<100 UFC/g
	Salmonella spp:	absence / 25 g	Levures:	<100 UFC/g

Informations nutritionnelles pour 100 g:	Calories:	Lipides totaux:	38 g	Glucides totaux:	48,5 g
	2390 kj	dont Acides gras saturés:	10 g	dont Sucres:	40,7 g
	566 kcal	dont Acides gras trans:	0,13 g	Sel:	119 mg
		Protéines totales:	5,5 g		

Caractéristiques physico-chimiques:

pH: n.d.

Valeurs chimico-physiques:

(uniquement pour l'équilibrage)

Pouvoir sucrant:

(% saccharose équivalent)

n.d.

Pouvoir antigél:

(% saccharose équivalent)

n.d.

Dispositions pour le magasin et le stockage – Mises en garde:

Produit concentré pour usage professionnel. Conserver en lieu frais et dans des récipients bien fermés, loin de sources de lumière et de chaleur. Les variations brusques éventuelles de la température peuvent influencer l'état physique du produit et en modifier la consistance et l'aspect. Nous conseillons de bien mélanger le produit avec une spatule sèche avant l'emploi et de réchauffer le produit au bain-marie si nécessaire.

Date de péremption: 24 mois dans l'emballage d'origine scellé et loin de sources de chaleur excessive.

Emballage: 2 x 5,5 kg

Identification société:

G.E.I. S.p.A. Strada Cebrosa 23/25 - 10036 Settimo Torinese (TO) Italy - Capitale Sociale €1.001.000,00 - Tel +39 011 8182301 - informazioni@aromitalia.com - www.aromitalia.com - Cod. Fiscale e P.IVA 02594800019 - R.E.A. di Torino n° 569024 - VAT IT 02594800019.

Les données indiquées sont obtenues au meilleur de nos connaissances actuelles. Toute information fournie dans cette fiche technique doit être considérée sans garantie car les conditions d'utilisation du produit ne sont pas sous notre contrôle. L'utilisation de nos produits est admise dans la plupart des pays, toutefois le Client est tenu de vérifier la conformité du produit à la législation sur les aliments de son propre pays. La société G.E.I. S.p.A. se réserve le droit d'apporter toutes les modifications au produit qu'elle jugera opportunes sans aucun préavis. This replaces and cancels any previously issued version.

Date of issue: 29/08/2025

Aromitalia_v2

Révision:

R003

Fiche technique

Aromitalia

DAL 1942, INGREDIENTI DI QUALITÀ

Code: 2801 | **Nom commercial:** PASTA BISCOTTO (BISCUITS)
(set: cod.2800 SCOTTISH COOKIES SET N)

Description: Ingrédient composé, concentré, en pâte, pour glaces, avec effet: aromatisant, colorant.

Propriétés sensorielles: Aspect: pâte; couleur: jaune - orange.

Ingrédients: Huiles (palme, tournesol), dextrose, glucose déshydraté, arôme, colorants naturels: extrait de paprika, E100; sucre, émulsifiants: lécithine de tournesol, E471.

Dosage et traitement conseillés: 50 g PÂTE + 1 kg mix base lait.

Allergènes: Non présents.

Reg.UE n.1169/2011

Peut contenir: LAIT et ses dérivés, ŒUFS, céréales contenant du GLUTEN, FRUITS À COQUE, SOJA.

Ogm: Le produit ne pas contient d'OGM et n'en est pas constitué, par conséquent, son utilisation en tant que composant alimentaire ou ingrédient alimentaire destiné à la transformation ne soumet pas cet aliment à des exigences d'étiquetage spécifiques définies dans le Règlement CE N° 1829/2003, 1830/2003 et Dir. 2001/18/CE.

Mises en garde: Produit concentré pour usage professionnel. Conserver dans un endroit frais et dans des récipients bien fermés, loin de sources de lumière et de chaleur. Pour les produits à consistance pâteuse, nous conseillons de mélanger le produit avec une spatule bien sèche avant l'utilisation.

Analyses microbiologiques:	Micro-organismes aérobies:	<10.000 UFC/g	Listeria monocytogenes:	absence / 25 g
	Coliformes:	<100 UFC/g	Staphylococcus aureus:	<10 UFC/g
	Escherichia coli:	<10 UFC/g	Moisissures:	<100 UFC/g
	Salmonella spp:	absence / 25 g	Levures:	<100 UFC/g

Informations nutritionnelles pour 100 g:	Calories:	Lipides totaux:	48,2 g	Glucides totaux:	47,7 g
	2637 kj	dont Acides gras saturés:	11 g	dont Sucres:	46,4 g
	628 kcal	dont Acides gras trans:	0,06 g	Sel:	39 mg
		Protéines totales:	0 g		

Caractéristiques physico-chimiques:

pH: n.d.

Valeurs chimico-physiques:

(uniquement pour l'équilibrage)

Pouvoir sucrant:

n.d.

Pouvoir antigél:

n.d.

(% saccharose équivalent)

(% saccharose équivalent)

Dispositions pour le magasin et le stockage – Mises en garde: Produit concentré pour usage professionnel. Conserver en lieu frais et dans des récipients bien fermés, loin de sources de lumière et de chaleur. Les variations brusques éventuelles de la température peuvent influencer l'état physique du produit et en modifier la consistance et l'aspect. Nous conseillons de bien mélanger le produit avec une spatule sèche avant l'emploi et de réchauffer le produit au bain-marie si nécessaire.

Date de péremption: 24 mois dans l'emballage d'origine scellé et loin de sources de chaleur excessive.

Emballage: 2 x 3,5 kg

Identification société: G.E.I. S.p.A. Strada Cebrosa 23/25 - 10036 Settimo Torinese (TO) Italy - Capitale Sociale €1.001.000,00 - Tel +39 011 8182301 - informazioni@aromitalia.com - www.aromitalia.com - Cod. Fiscale e P.IVA 02594800019 - R.E.A. di Torino n° 569024 - VAT IT 02594800019.

Les données indiquées sont obtenues au meilleur de nos connaissances actuelles. Toute information fournie dans cette fiche technique doit être considérée sans garantie car les conditions d'utilisation du produit ne sont pas sous notre contrôle. L'utilisation de nos produits est admise dans la plupart des pays, toutefois le Client est tenu de vérifier la conformité du produit à la législation sur les aliments de son propre pays. La société G.E.I. S.p.A. se réserve le droit d'apporter toutes les modifications au produit qu'elle jugera opportunes sans aucun préavis. This replaces and cancels any previously issued version.

Date of issue: 29/08/2025

Aromitalia_v2

Révision:

R003