



**SCHEDA PRODOTTO / TECHNICAL SHEET:  
PREPARATO PER GELATO  
“PISTACCHIO” / ICE CREAM MIX “PISTACHIOS”**

**SP GEL 009**  
**Rev. 01 del 23-03-22**  
motivo revisione:  
aggiornamento format / revision  
motif: update format

<b>Codice Prodotto/ Product Code:</b>	GEL009
	
<b>Denominazione legale del prodotto</b> Product legal name:	MISCELA LIQUIDA UHT PER GELATO AL PISTACCHIO UHT BASE MIX PISTACHIOS
<b>Denominazione commerciale del prodotto</b> Product Trade Name	PISTACCHIO

<b>INGREDIENTI</b> Ingredients	
<b>Ingredienti</b>	Ingredients
Acqua	Water
Pistacchi (15%)	Pistachios (15%)
Zucchero	Sugar
Destrosio	Dextrose
Sale	Salt
Addensante: Farina Di Semi Di Carrube	Thickeners: Locust Bean Gum
Addensante: Gomma Di Xanthan	Thickeners: Xanthan Gum



**SCHEDA PRODOTTO / TECHNICAL SHEET:  
PREPARATO PER GELATO  
"PISTACCHIO" / ICE CREAM MIX "PISTACHIOS"**

**SP GEL 001**  
**Rev. 01 del 23-03-22**  
motivo revisione:  
aggiornamento format / revision  
motif: update format

**CARATTERISTICHE TECNICHE**

Technical characteristics:

<b>Processo produttivo</b> Production Process:	Dosaggio e miscelazione ingredienti, trattamento UHT, omogeneizzazione e raffreddamento, confezionamento Dosage and mixing ingredients, UHT treatment, homogenisation, cooling, packaging
<b>Confezionamento Primario</b> Primary packaging:	Brick tetrapack da 1 L 1 L brick tetrapack
<b>Confezionamento Secondario</b> Secondary packaging:	Unità di spedizione: Cartone avana contenente: 12 L Shipping unit: Havana cardboard containing 12 L
<b>Modalità di conservazione</b> Method of preparation:	Il prodotto deve essere conservato in un luogo fresco, asciutto, senza odori ed ad una temperatura non superiore ai 25°C The product should be kept in a fresh, dry, odourless place at a temperature not higher than to 25°C
<b>Shelf life</b> Shelf life:	12 mesi 12 months

**CARATTERISTICHE SENSORIALI**

Sensory characteristics:

<b>Sapor</b> Taste	Note tipiche di pistacchio. Molto cremosa Typical pistachios notes. Very creamy
-----------------------	--

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE – MICROBIOLOGICHE**

Chemical-physical - microbiological characteristics:

<b>pH</b>	5.15 (+/- 0.5)
<b>Microrganismi termofili aerobi ed anaerobi</b> Anaerobic and aerobic thermophilic microorganisms	Assenti Absent
<b>Microrganismi mesofili aerobi ed anaerobi</b> Anaerobic and aerobic thermophilic microorganisms mesophilic	Assenti Absent

**CARATTERISTICHE GENERICHE**

Generic characteristics:

<b>OGM</b>	Assenti (Come prescritto dai regolamenti EC n° 1829/2003 – 1830/2003) <i>Absent (As prescribed by EC regulations n° 1829/2003 - 1830/2003)</i>
------------	---

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI**

Average nutritional values for 100 g

<b>Grassi</b> Fat	8 g
<b>Di cui saturi</b> Of which saturated fat	1 g
<b>Proteine</b> Proteins	3 g
<b>Carboidrati</b> Carbohydrates	24 g
<b>Di cui zuccheri</b> Of which sugars	24 g
<b>Energia</b> Energy	kJ 763 kcal 182
<b>Sale</b> Salt	0.25 g

**SCHEDA ALLERGENI / ALLERGENS SCHEDULE:**

**(Tale elenco osserva le disposizioni dell'All. to III bis della Direttiva 2003/89/CE) / (This list is in line with the dispositions set by the attachment to III bis of the 2003/89/CE. Directive)**

<b>ALLERGENI</b> Allergens	<b>Esiste nel Prodotto</b> Existent in the product	<b>Esiste in linea produttiva</b> Existent in production line	<b>Possibilità di Cross Contamination</b> Existent in the plant
Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut e altri prodotti derivati. Cereals containing Gluten: wheat, rye, barley, oat, spelt, Kamut and other by-products	NO	SI/Yes	SI/Yes
Crostacei e prodotti derivati Crustaceans and by-products	NO	NO	NO
Uova e prodotti derivati Eggs and by-products	NO	SI/Yes	SI/Yes
Pesce e prodotti derivati Fish and by-products	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti derivati Peanuts and by-products	NO	SI/Yes	SI/Yes
Soia e prodotti derivati Soya and by-products	NO	SI/Yes	SI/Yes
Latte e prodotti derivati Milk and by-products	NO	SI/Yes	SI/Yes
Frutta a guscio e derivati (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland Nuts and by-products (almonds, hazelnuts, walnuts, acagiù nuts, pecan nuts, Brazilian nuts, pistachios, Queensland nuts...))	SI/Yes	SI/Yes	SI/Yes
Sedano, senape e prodotti derivati Celery, mustard and by-products	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati Sesame seeds and by-products	NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi come SO2 Sulphur dioxide and sulphites in concentrations over 10 mg/kg or 10 mg/L expressed as SO2	NO	NO	NO
Molluschi Molluscs	NO	NO	NO
Lupini Lupin bean	NO	NO	NO