



# Scheda Tecnica

Versione 12 del 26/04/2016

Pag. 1 di 2

**LIOGEL®**

Codice

**5114**

## **ANANAS SDL**

**Preparato in polvere per gelati**

Fornitore: Prodotti Stella S.p.A.  
Indirizzo: Via IV Novembre 12 – 36077 Altavilla Vicentina (VI)  
Contatto: Servizio Commerciale  
Telefono: +39 0444 333600  
Fax: +39 0444 370828

### **Descrizione del prodotto**

#### *Aspetto*

Polvere scorrevole paglierina, con intenso profumo di ananas.

#### *Caratteristiche*

E' un semilavorato in polvere caratterizzato da un buon contenuto di polpa disidratata di ananas, con un'ottima solubilità a freddo e spiccato profumo di ananas. E' pronto all'uso, facile e veloce da preparare e consente la preparazione di gelati al gusto ananas dal sapore fresco ed intenso e dalla struttura morbida e cremosa. Usato con sola acqua, si ottiene un gelato senza derivati del latte. Si presta inoltre ad essere impiegato per la preparazione di gusti particolari, ad es. in abbinamento con Liogel Cocco e Rhum per il gusto Pinacolada, e per l'utilizzo in macchine soft-ice.

"Prodotti SDL: prodotti che non contengono tra gli ingredienti latte e derivati del latte."

### **Elenco degli ingredienti**

Zucchero, sciroppo di glucosio, destrosio, grassi vegetali raffinati (palma), ananas in polvere (ananas, amido), maltodestrine, fibra vegetale (oligofruzzoso), stabilizzanti: E417, E464; acidificante: acido citrico; emulsionanti: E471, E472b, E477; aromi, proteine vegetali (soia), estratto di cartamo, colorante: E160b.

### **Unità di vendita**

Cartone 39,0 x 29,3 x 37,0 cm, contenente 12 sacchetti termosaldati in materiale accoppiato PET MET – PE.

Dimensioni del sacchetto: H: min 300 mm max 380mm; L: 206mm

Peso netto del sacchetto: 1,350 kg

Peso netto dell'unità di vendita: 16,2 kg

### **Dose indicativa d'impiego e modalità d'uso**

Dose di impiego media: 450-480 g di prodotto per litro di acqua. Si consiglia di utilizzare 1 busta con 2,8-3 litri di acqua.

Lavorazione a freddo: si consiglia di far maturare la miscela per circa 30 minuti.

### **Conservazione**

Il prodotto, conservato nel contenitore originale sigillato ed in luogo fresco ed asciutto, manterrà le sue caratteristiche originali inalterate come minimo per 24 mesi dalla data di produzione. Il "Termine Minimo di Conservazione" è riportato su ogni unità di vendita.

### **Requisiti generali**

Questo prodotto è in accordo con la legislazione vigente in Italia e nella UE in relazione alla sua destinazione d'uso.

Il presente documento è riferito alle produzioni eseguite a partire dalla data di questa versione e potrebbe essere modificato in caso di cambiamenti della formulazione del prodotto o del processo produttivo. Le versioni aggiornate delle schede tecniche sono disponibili sul sito internet [www.prodottistella.com](http://www.prodottistella.com). Non sono previste comunicazioni dirette al cliente in caso di revisione, ed è quindi compito esclusivo dell'utilizzatore verificarne gli eventuali aggiornamenti. Per ulteriori informazioni o richieste in merito, vogliate contattare il personale commerciale.



# Scheda Tecnica

Versione 12 del 26/04/2016

Pag. 2 di 2

**LIOGEL®**

Codice

**5114****ANANAS SDL - Preparato in polvere per gelati****Parametri di bilanciamento (per 100 g di prodotto)**

Zuccheri totali:..... g	78,2
Grassi:..... g	8,7
Solidi del latte non grassi:..... g	0,0
Altri solidi:..... g	10,9
Residuo secco:..... g	97,9

**Etichettatura nutrizionale (per 100 g di prodotto)**

Valore energetico:..... kJ - kcal	1814,0 - 429,8
Grassi totali:..... g	9,3
- di cui acidi grassi saturi	g 5,0
Carboidrati:..... g	84,1
- di cui zuccheri	g 65,5
Fibre:..... g	2,6
Proteine:..... g	0,6
Sale:..... g	0,0

(sodio 5,6 mg)

Valori medi calcolati sulla base delle nostre migliori conoscenze del prodotto. Alcune differenze che si osservano fra l'etichettatura nutrizionale ed i parametri di bilanciamento in termini di zuccheri, proteine e grassi sono dovute ai criteri di assegnazione di alcune sostanze (ad esempio, il lattosio, gli emulsionanti, ecc.) alle varie categorie di appartenenza.

**Caratteristiche microbiologiche**

Carica batterica totale:..... ufc/g	< 5000
Enterobacteriacee:..... ufc/g	< 10
Coliformi:..... ufc/g	< 10
E. coli:..... ufc/g	< 10
Salmonella spp.:..... ufc/25 g	assente
Lieviti e muffe:..... ufc/g	< 100

**Allergeni**

Cereali e prodotti a base di cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	No
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No
Uova e prodotti a base di uova	No
Pesci e prodotti a base di pesce	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No
Soia e prodotti a base di soia	Si
Latte e prodotti del latte compreso il lattosio	No
Frutta con guscio e prodotti vari*	No
Sedano e prodotti a base di sedano	No
Senape e prodotti a base di senape	No
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	No
Lupino e prodotti a base di lupino	No
Molluschi e prodotti a base di mollusco	No

\* Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

**Note:**

**Si:** l'allergene è presente nella ingredientistica utilizzata per la preparazione del prodotto.

**No:** l'allergene non è presente nella ingredientistica utilizzata per la preparazione del prodotto.

Questa scheda è stata redatta secondo quanto previsto dalla Regolamento europeo 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni. Il presente documento è riferito alle produzioni eseguite a partire dalla data di questa versione e potrebbe essere modificato in caso di cambiamenti della formulazione del prodotto o del processo produttivo.

Per ulteriori informazioni o richieste in merito, vogliate contattare il personale commerciale.