



# Scheda Tecnica

Versione 8 del 14/10/2015

Pag. 1 di 2

## GELOSTELLA®

Codice  
**8554**

### COPERTURA FONDENTE EXCELLENCE

*Preparato in pasta 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

Pasta semisolida di colore cioccolato, con intenso profumo e sapore di cioccolato fondente.

##### Caratteristiche

E' una copertura di elevata qualità, con un notevole contenuto di cioccolato fondente (74%). Viene utilizzata, oltre che per preparare il tradizionale gelato al gusto "Stracciatella", anche per "stracciare" altri gusti, per integrare il gelato al Cioccolato e per la decorazione di vaschette o semifreddi, per la preparazione di gelati ricoperti, biscotti gelato artigianali ricoperti, "mignon freddi" ripieni di semifreddo o gelato, per "miniconi" di gelato e per ricoprire tranci, cestini e tante altre specialità.



All natural



#### Elenco degli ingredienti

Cioccolato (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitine (soia)), grassi vegetali raffinati (cocco).

#### Unità di vendita

Contenitore: latta in banda stagnata  
Dimensioni: Diametro 180 mm; Altezza 248 mm  
Peso netto: 5,5 kg

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

Il prodotto viene utilizzato in dosi variabili a seconda delle esigenze.  
Per "stracciare" un gelato si consiglia l'impiego in dosi di circa 80-120 g per litro di miscela base.

Mescolare bene prima dell'uso.

Sciogliere la quantità necessaria, a bagnomaria, ad una temperatura non superiore a 35-40°C.

#### 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 8 del 14/10/2015

Pag. 2 di 2

## GELOSTELLA®

Codice

**8554**

### **COPERTURA FONDENTE EXCELLENCE - Preparato in pasta per gelati**

#### **Parametri di bilanciamento (per 100 g di prodotto)**

Zuccheri totali:..... g	0,0
Grassi:..... g	0,0
Solidi del latte non grassi:..... g	0,0
Altri solidi:..... g	0,0
Residuo secco:..... g	0,0

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

Valore energetico:..... kJ - kcal	2679,0 - 647,8
Grassi totali:..... g	57,0
- di cui acidi grassi saturi	g 43,6
Carboidrati:..... g	23,7
- di cui zuccheri	g 20,5
Fibre:..... g	5,8
Proteine:..... g	7,1
Sale:..... g	0,1

(sodio 30 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.