09-Mar-2016 12:57

UFS Productspecification

Spec. / Rev. 66375813IS / 3

Description FS_CARTE DOR_TEXTURE GELATINOSA_1 Kg_IT SP_FIC

Created By Annarita Faraglia

Frame Id / Rev. G-FOODS-CON-GLOBAL / 21 Specification Type CON

Language Italiano

Created On 09-Mar-2016 12:53:56

Last Modified By Annarita Faraglia

Last Modified On 09-Mar-2016 12:56:59

Current On

Informazioni Generali				
Descrizione				
Exemption Flags				
Exempt from Artwork				
Exempt from NEP Repo	rting			
Nome del prodotto				
Paese	Brand		Nome del prodotto	
	Carte d'Or	TEXTURE GELATINOSA		
Denominazione Legale				
Paese		Denominazione Descrit	ttiva	Nota
	Base per preparazioni dalla co	nsistenza gelatinosa		
Simboli/Loghi				
•				

Dichiarazione Ingredienti

Dichiarazione Ingredienti

Status DEV

Planned Eff. 17-Jun-2016

Ingredienti: sciroppo di glucosio, gelatina alimentare 25%, agenti antischiumogeni (mono e di-gliceridi degli acidi grassi). Può contenere glutine, latte e uova.

Claims e Dichiarazioni

Dichiarazioni

Proprietà	Valore	nita di Misu	Commento
Peso	1	kg	1 Kg e

Risk of Cross Contamination during Processing

Information captured in the following property groups relates to the total allergen status of a product i.e. allergens inherent in the underlying ingredient

composition of the product in addition to those due to cross contamination during processing of the product and which impact on final product labelling

Allergeni / Intolleranze

Proprietà	Sì	No	Concentrazione	a di Mi	Commento
Cereali contenenti Glutine +	✓			mg/kg	
Crostacei e derivati		✓		mg/kg	
Molluschi e derivati		✓		mg/kg	
Uova e derivati	✓			mg/kg	
Pesce e derivati		✓		mg/kg	
Arachidi e derivati		✓		mg/kg	
Soia e derivati		✓		mg/kg	
Latte e derivati	✓			mg/kg	
Frutta a guscio e derivati		✓		mg/kg	
Semi di sesamo e derivati		✓		mg/kg	
Solfiti (=> 10mg/kg)		✓		mg/kg	
Sedano		✓		mg/kg	
Senape e derivati		✓		mg/kg	
Lupini e derivati		✓		mg/kg	

09-Mar-2016 12:57

UFS Productspecification

Frame Id / Rev. G-FOODS-CON-GLOBAL / 21

Spec. / Rev. 66375813IS / 3

Description FS_CARTE DOR_TEXTURE GELATINOSA_1 Kg_IT SP_FIC

Created By Annarita Faraglia

Planned Eff. 17-Jun-2016 Specification Type CON

Language Italiano

Created On 09-Mar-2016 12:53:56

Last Modified By Annarita Faraglia

Last Modified On 09-Mar-2016 12:56:59

Current On

Dietetico - Garantito				
Proprietà	Sì	No		Commento
Hal-al		✓		
Kosher		✓		
Vegani		✓		
Ovo Lacto Vegetariani		✓		
Lacto Vegetariani		✓		
Senza Glutine		✓		
Alimenti privi di				
Proprietà	Sì	No		Commento
Irradiazione	✓			
Carne	✓		Meat acc. to 2001/101/EC	
Alcol	✓			

Dichiarazioni

Status DEV

Claim On Pack

Proprietà	Descrizione	Nota
Claim 1	10g = 1 FOGLIO DI GELATINA	
Claim 2	1 CONFEZIONE = 100 FOGLI DI GELATINA	
Claim 3	SI PUÒ AGGIUNGERE A TEMPERATURA AMBIENTE O A CALDO	
Claim 4	Non Necessita di Ammollo a freddo e scioglimento a caldo	
Claim 5	SAPORE NEUTRO. COMPLETAMENTE TRASPARENTE	
Claim 6		
Claim 7		
Claim 8		
Claim 9		
Claim 10		
Claim 11		
Claim 12		
Claim 13		
Claim 14		
Claim 15		

Claims / Disclaimers

Istruzioni

Istruzioni per l'uso

- 1. 10 grammi di prodotto sono equivalenti a un foglio di gelatina (2g). Aggiungere il prodotto agli ingredienti della ricetta (liquidi, purea di frutta, crema pasticcera, panna montata, ecc.).
- 2. Mescolare fino a scioglimento completo. Per preparazioni a basso contenuto di grassi, la temperatura minima di utilizzo è 20 °C; per preparazioni ad
- alto contenuto di grassi (panna liquida) la temperatura minima di utilizzo è 40 °C.
- 3. Lasciare riposare in frigorifero per almeno 3 ore o per il tempo richiesto dalla preparazione.

Istruzioni per la conservazione

Conservare in luogo fresco e asciutto e chiudere bene la busta dopo ogni utilizzo per proteggere il prodotto dall'umidità. Una volta preparato, consumare il dessert nel più breve tempo possibile.

Istruzioni di Sicurezza

_

Page 3 of 4

09-Mar-2016 12:57

UFS Productspecification

Spec. / Rev. 66375813IS / 3

Description FS_CARTE DOR_TEXTURE GELATINOSA_1 Kg_IT SP_FIC

Created By Annarita Faraglia

Status DEV Frame Id / Rev. G-FOODS-CON-GLOBAL / 21
Planned Eff. 17-Jun-2016 Specification Type CON

Language Italiano

Created On 09-Mar-2016 12:53:56

Last Modified By Annarita Faraglia

Last Modified On 09-Mar-2016 12:56:59

Current On

age Italiano

Istruzioni per lo smaltimento

.

Istruzioni per la ricetta

Recipe Instruction

ADATTARE IL DOSAGGIO PER OTTENERE LA CONSISTENZA PREFERITA, DA LEGGERA A COMPATTA:

20 g TEXTURE 80 g TEXTURE 100 g TEXTURE + 500 ml liquido + 500 ml liquido + 500 ml liquido

Nutrizione

Informazioni Nutrizionali

Valori nutrizionali per 100g

Valore energetico

Grassi

di cui saturi

Carboidrati

di cui zuccheri

Fibra alimentare

Proteine

Sale

Informazioni Aggiuntive

.

Informazioni Nutrizionali On-pack [As Sold]

Typical values	Attributo	nita di Misu	per 100g as sold	per 100ml as sold	per Porzione
Valore Energetico	kJ	kJ	1612		
Valore Energetico	kcal	kcal	380		
Proteine		g	23		
Carboidrati		g	71		
Carboidrati di cui	Zuccheri	g	10		
Grassi		g	<0,5		
Grassi di cui	Saturi	g	<0,1		
Fibra	Alimentare	g	0		
Sale	come NaCl	g	0,19		

Reference Intake

Informazioni Nutrizionali On-pack [As Prepared]

Reference Intake

Contatti

Contatti

Unileve

Via Paolo di Dono, 3/A - 00142 Roma.

 $[\]ast$ % delle assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kj/2000 kcal)

^{* %} delle assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kj/2000 kcal)

Page 4 of 4

UFS Productspecification

09-Mar-2016 12:57

Spec. / Rev. 66375813IS / 3

Description FS_CARTE DOR_TEXTURE GELATINOSA_1 Kg_IT SP_FIC

Created By Annarita Faraglia

Frame Id / Rev. G-FOODS-CON-GLOBAL $\,/\,\,\,$ 21 Specification Type CON

Language Italiano

Created On 09-Mar-2016 12:53:56 Last Modified By Annarita Faraglia Last Modified On 09-Mar-2016 12:56:59 Current On

Contatti [Continued]

Status DEV

Planned Eff. 17-Jun-2016

Numero verde 800480000 lun-ven: 9-18