

Base Amaltea

Amaltea Base



CODICE PRODOTTO - PRODUCT CODE

531

CODICE EAN - EAN CODE

-

CODICE DOGANALE - HS CODE

-

DENOMINAZIONE LEGALE - LEGAL NAME

Base Amaltea. Nucleo funzionale specifico per la produzione di gelato a base di latte di capra.
Amaltea Base. Functional mix specifically designed for the production of goat's milk ice cream.

DESCRIZIONE PRODOTTO - PRODUCT DESCRIPTION

Preparato semilavorato in polvere per gelati e prodotti dolciari destinato esclusivamente all'industria e ai laboratori artigiani, di cui è vietata la vendita per il consumo diretto. SENZA GLUTINE. Il prodotto è destinato a tutti gli individui, compatibilmente al loro stato di salute.

Semi-finished powder for ice cream and confectionery products exclusively for industrial use and artisan laboratories, sale for direct consumption prohibited. GLUTEN FREE. The product is intended for all individuals if compatible with their state of health.

QUANTITÀ NOMINALE - NOMINAL QUANTITY

1,20 Kg

ELENCO DEGLI INGREDIENTI DICHIARATI IN ETICHETTA - INGREDIENTS LISTED ON THE LABEL

Zucchero, grasso vegetale (cocco), destrosio, sciroppo di glucosio disidratato, maltodestrine, fruttosio, fibra di agrumi, proteine vegetali (patata), stabilizzanti (E440, E410), proteine del **LATTE**, sale.

Sugar, vegetable fat (coconut), dextrose, dehydrated glucose syrup, maltodextrins, fructose, citrus fiber, vegetable protein (potato), stabilizers (E440, E410), **MILK** proteins, salt.

ALLERGENI [ALLEGATO II REG. (UE) 1169/2011] - ALLERGENS [ANNEX II REG. (EU) 1169/2011]

Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio).

Può contenere: uova, frutta a guscio (mandorle, nocciole, pistacchi, noci), arachidi e soia.

Milk and milk products (including lactose).

May contain: eggs, tree nuts (almonds, hazelnuts, pistachios, walnuts), peanuts and soy.

OGM STATUS - OGM STATUS

Frascheri S.p.A., in riferimento alla pertinente normativa in vigore, dichiara che, sulla base delle informazioni ricevute dai propri fornitori e delle conoscenze fino a qui acquisite, il prodotto fornito non è ottenuto da e non contiene OGM.

FRASCHERI S.P.A. LATTE E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

VIA CESARE BATTISTI, 29 - 17057 BARDINETO (SV) - ITALY - TEL. +39 (019) 7908005 R.A. - FAX +39 (019) 7908042

www.lattefrascheri.it - www.frascheriprofessionale.it - info@frascheri.it

CODICE FISCALE, N.RO DI ISCRIZIONE E P.IVA (ITALIAN TAX CODE, REGISTRATION AND VAT NO.) 00771300092/N.RO R.E.A. DI SV 88076



Base Amaltea

Amaltea Base

OGM STATUS - OGM STATUS

Frascheri S.p.A. declares that, with reference to the current legislation, based on the information received from their suppliers and the knowledge acquired up to now, the supplied product is not obtained from or contain GMOs.

CARATTERISTICHE SENSORIALI - SENSORY CHARACTERISTICS

Consistenza: polverosa.
Aspetto: prodotto omogeneo, senza grumi.
Colore: biancastro.
Odore: neutro.
Sapore: neutro.
Texture: powdery.
Appearance: homogeneous, without lumps.
Colour: whitish.
Odor: neutral.
Taste: neutral.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE - CHEMICAL – PHYSICAL CHARACTERISTICS

Aw: 0,18
Umidità: max 4%
Aw: 0.18
Humidity: max 4 %

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI MEDI PER 100 g) - NUTRITION DECLARATION (AVERAGE VALUES PER 100 g)

Energia: 472 kJ / 1983 kcal

Grassi: 17 g

di cui acidi grassi saturi: 16 g

Carboidrati: 78 g

di cui zuccheri: 63 g

Fibre: 1,8 g

Proteine: 1,4 g

Sale: 0,83 g

Energy: 472 kJ / 1983 kcal

Fat: 17 g

of which saturates: 16 g

Carbohydrate: 78 g

of which sugars: 63 g

Fiber: 1.8 g

Protein: 1.4 g

Salt: 0.83 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE - MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Carica batterica totale: <10.000 ufc/g

Muffe e Lieviti: <100 ufc/g

Enterobacteriaceae: <100 ufc/g

Total bacterial load: <10,000 cfu/g

Molds and Yeasts: <100 cfu/g

Enterobacteriaceae: <100 cfu/g

FRASCHERI S.P.A. LATTE E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

VIA CESARE BATTISTI, 29 - 17057 BARDINETO (SV) - ITALY - TEL. +39 (019) 7908005 R.A. - FAX +39 (019) 7908042

www.lattefrascheri.it - www.frascheriprofessionale.it - info@frascheri.it

CODICE FISCALE, N.RO DI ISCRIZIONE E P.IVA (ITALIAN TAX CODE, REGISTRATION AND VAT NO.) 00771300092/N.RO R.E.A. DI SV 88076



Base Amaltea

Amaltea Base

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E INFORMAZIONI AL CONSUMATORE - STORAGE AND CONSUMER INFORMATION

Conservare a temperatura ambiente, lontano da fonti di luce e di calore. Una volta aperta, sigillare la confezione e consumare entro un mese.

Store at room temperature, away from sources of light and heat. Once opened, seal the package and consume within a month.

MODALITÀ DI TRASPORTO - TRANSPORT CONDITIONS

Conservare a temperatura ambiente. Trasporto con mezzi e su supporti igienicamente idonei.

Store at room temperature. Transport with hygienically suitable vehicle with suitable supports.

SHELF LIFE - SHELF LIFE

36 mesi dalla data di produzione e confezionamento per prodotto in confezione originale integra, mantenuto in luogo fresco ed asciutto, secondo le indicazioni riportate in etichetta. Da consumarsi preferibilmente entro fine: TMC espresso in mese ed anno in etichetta.

36 months from the date of production and packaging if stored in the original, unopened packaging in a cool, dry place, according to the instructions on the label. Best before end: the best before date is expressed in month and year on the label.

LOTTO - LOT

Il lotto è rappresentato da un codice numerico che corrisponde a: codice prodotto + giorno progressivo annuo di produzione + ultime due cifre dell'anno di produzione.

The lot number is indicated with a numeral code as follows: product code + progressive day of production + year of production indicated with two numbers.

CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO PRIMARIO - PRIMARY PACKAGING CHARACTERISTICS

Sacchetto termosaldato in triplice accoppiato. Dimensioni: 370 x 140 x 80 mm (h x L x P).

Triple-layer heat-sealed bag. Dimensions: 370 x 140 x 80 mm (H x L x W).

IDONEITÀ ALIMENTARE DELL'IMBALLO PRIMARIO - PRIMARY PACKAGING SUITABILITY FOR FOOD CONTACT

Dichiarata dal produttore

Declared by manufacturer

CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI CONSUMO - CONSUMPTION UNIT CHARACTERISTICS

Sacchetto termosaldato in triplice accoppiato.

Peso netto: 1,200 Kg

Tara: 0,027 Kg

Peso lordo: 1,227 Kg

Triple-layer heat-sealed bag.

Net weight: 1.200 Kg

Tare: 0.027 Kg

Gross weight: 1.227 Kg

CARATTERISTICHE DELL'UNITÀ DI VENDITA - SELLING UNIT CHARACTERISTICS

Vedi caratteristiche dell'unità di consumo

See features of the consumption unit

CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO SECONDARIO - SECONDARY PACKAGING CHARACTERISTICS

Scatola in cartone microtriplo da 10 sacchi.

Peso netto: 12,270 Kg

Tara (scatola): 0,650 Kg

Peso lordo: 12,920 Kg

Dimensioni: 292 x 294 x 292 mm (L x P x H)

FRASCHERI S.P.A. LATTE E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

VIA CESARE BATTISTI, 29 - 17057 BARDINETO (SV) - ITALY - TEL. +39 (019) 7908005 R.A. - FAX +39 (019) 7908042

www.lattefrascheri.it - www.frascheriprofessionale.it - info@frascheri.it

CODICE FISCALE, N.RO DI ISCRIZIONE E P.IVA (ITALIAN TAX CODE, REGISTRATION AND VAT NO.) 00771300092/N.RO R.E.A. DI SV 88076



Base Amaltea

Amaltea Base

CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO SECONDARIO - SECONDARY PACKAGING CHARACTERISTICS

Microtriple cardboard box of 10 bags

Net weight: 12.270 Kg

Tare (cardboard box): 0.650 Kg

Gross weight: 12.920 Kg

Dimensions: 292 x 294 x 292 mm (L x W x H)

CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO TERZIARIO - TERTIARY PACKAGING CHARACTERISTICS

Non presente

Not present

ETICHETTATURA AMBIENTALE - ENVIRONMENTAL LABELING

Sacchetto termosaldato in triplice accoppiato: C/LDPE 90 > PLASTICA

Scatola in cartone microtriplo: C/PAP 20 > CARTA

Avvolgimento dell'unità palettizzata con film estensibile in plastica (LDPE 4).

Triple-layer heat-sealed bag: C/LDPE 90 > PLASTIC

Microtriple cardboard box: C/PAP 20 > PAPER

Wrapping of the palletized unit with plastic stretch film (LDPE 4).

UNITÀ DI MOVIMENTAZIONE - HANDLING UNIT

Pedana tipo epal: 1200 x 800 x 120 mm

Tara: 25 Kg

Imballi per strato: 8

Strati per pallet: 4

Imballi per pallet: 32

Confezioni per pallet: 320

Peso netto (prodotto finito): 413 Kg

Peso lordo (incluso pallet): 438 Kg

Epal type platform: 1200 x 800 x 120 mm

Tare: 25 Kg

Cardboard box per layer: 8

Layers per pallet: 4

Cardboard box per pallet: 32

Bags per pallet: 320

Net weight (products): 413 kg

Gross weight (including pallets): 438 Kg

PRODOTTO E CONFEZIONATO - PRODUCED AND PACKAGED

Nello stabilimento di Via Circonvallazione, 20, 10060 Buriasco (TO) Italia

At the factory in Via Circonvallazione, 20, 10060 Buriasco (TO) Italy

APPROVAL NUMBER

IT 01 045 UE

REVISIONE DEI CONTENUTI DEL DOCUMENTO - DOCUMENT CONTENT REVISION

Rev.00 del 15/04/26

Rev.00 of 26/04/15

FRASCHERI S.P.A. LATTE E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

VIA CESARE BATTISTI, 29 - 17057 BARDINETO (SV) - ITALY - TEL. +39 (019) 7908005 R.A. - FAX +39 (019) 7908042

www.lattefrascheri.it - www.frascheriprofessionale.it - info@frascheri.it

CODICE FISCALE, N.RO DI ISCRIZIONE E P.IVA (ITALIAN TAX CODE, REGISTRATION AND VAT NO.) 00771300092/N.RO R.E.A. DI SV 88076