

Scheda Tecnica / *Technical Sheet* **ANGURIA / WATERMELON**

Cod. SFANGL

Descrizione e applicazioni / *Description and product applications*

Semilavorato in polvere per gelati e sorbetti al gusto di anguria.

Preparato semilavorato per gelati, destinato esclusivamente all'industria di cui è vietata la vendita per il consumo diretto.

Il prodotto è conforme alle Direttive CEE.

Semi-finished powdered product to obtain ice-creams and sorbets with a watermelon flavour.

Preparation for ice-creams, is designed for industry only. Sale for direct consumption is prohibited.

The product complies with EU Directives.

Aspetto e caratteristiche / *Appearance and characteristics*

Polvere scorrevole dal gusto molto intenso di anguria.

Free-flowing powder, with an intense watermelon flavour.

Ingredienti / *Ingredients*

Zucchero, destrosio, fibra vegetale, fruttosio, sciroppo di glucosio disidratato, olio di cocco raffinato, succo di limone liofilizzato, succo di anguria liofilizzato; acidificante: acido citrico E 330; maltodestrine, proteine vegetali, aromi; addensante: farina di semi di carruba E 410, alginato di propilenglicol E 405; emulsionante: esteri lattici dei mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari E 472b; coloranti: E 162, E 101.

Sugar, dextrose, vegetable fiber, fructose, dehydrated glucose syrup, refined coconut oil, lyophilized lemon juice, lyophilized watermelon juice; acidifying: citric acid E 330; maltodextrins, vegetable proteins, flavourings; thickener: carob seed flour E 410, propylene glycol alginate E 405; emulsifiers: lactic acid esters of mono-and diglycerides of fatty acids E 472b; colours: E 162, E 101.

Modalità d'utilizzo e dosaggio / *How to use and dosage*

ANGURIA kg 1,250 (1 sacchetto), acqua l 2,500. Totale kg 3,750. Sciogliere con cura il prodotto e mantecare.

WATERMELON kg 1,250 (1 sachet), water l 2,500. Total kg 3,750. Carefully dissolve the product and stir it.

Specifiche chimico-fisiche / *Chemical-physical specifications*

Solubilità / <i>Solubility</i>	Completa in acqua o latte / <i>Complete in water or milk</i>
--------------------------------	--------------------------------------------------------------

Specifiche microbiologiche / *Microbiological specifications*

Conta batterica totale / <i>Total bacterial count</i>	Max. 5000 UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	< 10 UFC/g
Muffe e lieviti / <i>Yeast and molds</i>	< 100 UFC/g
<i>Salmonella</i>	Assente/25 g – <i>Absent/25 g</i>

BIOGELART SRL

Sede Legale e operativa via Caduti del Lavoro 5, Bagnacavallo (RA) Tel +39 0545 61584

Cod. Fiscale/Partita Iva 02617920398 Reg. Imp. di Ravenna 02617920398 – R.E.A. RA N. 217743

www.biogelart.com - info@biogelart.com

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto / Nutritional values per 100 g of product

Energia / Energy	400 Kcal 1693 Kj
Grassi totali / Fats	3,5 g
di cui acidi grassi saturi / such as saturated fats	2,9 g
Carboidrati / Carbohydrates	89 g
di cui zuccheri / such as sugars	79 g
Proteine / Proteins	0,7 g
Fibre / Fibers	4,8 g
Sodio / Sodium	0,04 g

Confezionamento e peso netto / Packaging and net weight

Sacchetti di alluminio termosaldati da kg 1,250. Cartoni da 12 sacchetti, peso netto complessivo kg 15.

Heat-sealed aluminium bags of kg 1,250. Cartons composed by 12 bags, total net weight kg 15.

Conservazione e shelf-life / Storage and shelf-life

Il prodotto, se conservato in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce solare diretta, nelle confezioni originali chiuse, lontano da sostanze fortemente odorose, mantiene inalterate le proprie caratteristiche per 24 mesi dalla data di produzione.

The product, if stored in cool and dry place, repaired from direct sun light, in its original sealed packaging, keeps its properties for 24 months from the date of manufacture.

BIOGELART SRL

Sede Legale e operativa via Caduti del Lavoro 5, Bagnacavallo (RA) Tel +39 0545 61584

Cod. Fiscale/Partita Iva 02617920398 Reg. Imp. di Ravenna 02617920398 – R.E.A. RA N. 217743

www.biogelart.com- info@biogelart.com

Dichiarazione allergeni / Allergens declaration

Il seguente elenco di allergeni è conforme all'allegato II del Reg. EU n. 1169/11.

The following list of allergens is in compliance with Annex II of UE Reg. No. 1169/11.

Allergeni / Allergens	Si / Yes	No / No	Possibilità di contaminazione crociata* / Possibility of cross contamination*
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati / Cereals with gluten (wheat, rye, barley, spelt, kamut or their hybridised strains) and derived products		X	
Crostacei o prodotti a base di crostacei / Crustaceans or shellfish-based products		X	
Uova e prodotti a base di uova / Eggs and egg derived products		X	X
Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and fish-based products		X	
Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and peanut products		X	
Soia e prodotti a base di soia / Soya and soya-based products		X	X
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) / Milk and dairy products (lactose included)		X	X
Frutta a guscio, cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> Wangenh. K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati / Fruit and nut crops, namely almonds (<i>Amigdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashew nuts (<i>Western Anacardium</i>), pecan (<i>Carya illinoensis</i> Wangenh. K.Koch), Brazilian nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachios (<i>Pistacia vera</i>), Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>) and derived products.		X	
Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and celery-based products		X	
Senape e prodotti a base di senape / Mustard and mustard-based products		X	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame seeds and derived products		X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ / Sulfur dioxide and sulfites at levels above 10mg/kg or 10mg/l stated as SO ₂		X	
Lupini e prodotti a base di lupini / Lupine and lupine-based products		X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi / Shellfish and products derived		X	

*BIOGELART srl possiede un piano per gestire la contaminazione crociata.

**BIOGELART srl has a plan to manage cross-contamination.*

BIOGELART SRL

Sede Legale e operativa via Caduti del Lavoro 5, Bagnacavallo (RA) Tel +39 0545 61584

Cod. Fiscale/Partita Iva 02617920398 Reg. Imp. di Ravenna 02617920398 – R.E.A. RA N. 217743

www.biogelart.com- info@biogelart.com

Dichiarazioni specifiche / *Specific declarations*

<p>Dichiarazione M.O.C.A. / <i>M.O.C.A. statement</i></p>	<p>Il materiale da imballaggio utilizzato è idoneo al contatto con alimenti, in quanto conforme alla normativa generale applicabile: Regolamento CE 1935/2004, al Reg. CE 2023/2006, ed alla normativa specifica relativa al materiale di cui l'imballaggio è costituito. <i>The wrapping material used is suitable for the contact with food, according to the applicable framework legislation: Regulation CE 1935/2004, the Reg. CE 2023/2006 and to the specific regulations concerning the material of which the packaging is made</i></p>
<p>Dichiarazioni OGM/ <i>GMOs Statements</i></p>	<p>In base a dichiarazioni e documentazioni dei fornitori di materie prime, il prodotto in oggetto è conforme ai Reg. CE 1829/2003 - 1830/2003 del 22/09/2003. <i>According to the declarations and documentations of suppliers of raw materials, the product in object is in compliance with the Reg. CE 1829/2003 – 1830/2003 of 22/09/2003.</i></p>
<p>Trattamento con radiazioni ionizzanti/ <i>Treatment with ionizing radiation</i></p>	<p>Il prodotto non ha subito trattamenti con radiazioni ionizzanti; <i>the product not subjected ionizing radiation treatment</i></p>
<p>Dichiarazioni esenzione glutine/ <i>Gluten-free statements</i></p>	<p>Il prodotto in oggetto è senza glutine in conformità a quanto stabilito nel Regolamento CE n° 828/2014 relativo alle prescrizioni riguardanti l'informazione dei consumatori sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti (20 mg/kg). <i>The product here in object is gluten-free according to the Regulation (CE) n° 828/2014 concerning the provisions of consumer information on the absence of gluten or its presence in reduced quantities in foods (20 mg/kg).</i></p>

Revisione 1.7 del 26/08/2020

Documento redatto mediante sistema informatico e pertanto non reca alcuna firma.

I dati sopra riportati sono ottenuti al meglio delle nostre attuali conoscenze. Ogni informazione fornita in questa scheda tecnica deve intendersi senza garanzia in quanto le condizioni d'uso del prodotto sono al di fuori del nostro controllo. I nostri prodotti sono di uso consentito nella maggior parte dei paesi. È tuttavia responsabilità del Cliente verificare la conformità del prodotto alla legislazione sugli alimenti in vigore nel proprio paese. La società BIOGELART S.r.l. si riserva il diritto di apportare tutte le modifiche al prodotto che riterrà più opportune senza nessun preavviso. The above mentioned details are to the best of our actual knowledges. Every information furnished in this technical sheet has to intend without warranty or guarantee since in how much the conditions of use of the product are out of our control. Our products are of use allowed the most greater part of the countries. It is nevertheless responsibility of the Client to verify the conformity of the product to the legislation on the food stuff in vigor in his own country. The company BIOGELART S.r.l. reserves the right to bring all the changes to the product that will hold more opportune without any warning.

BIOGELART SRL

Sede Legale e operativa via Caduti del Lavoro 5, Bagnacavallo (RA) Tel +39 0545 61584

Cod. Fiscale/Partita Iva 02617920398 Reg. Imp. di Ravenna 02617920398 – R.E.A. RA N. 217743

www.biogelart.com- info@biogelart.com