



s.p.a.

industria alimentari speciali istantanei

Rev. 09 del 29/04/15

## SPECIFICA PRODOTTO FINITO

DENOMINAZIONE

CODICE PRODOTTO

CODICE PRODUZIONE

PREPARATO PER GELATINA "IDEAL"

0117BR151

M070804

## INGREDIENTI

Gelatina alimentare, sale, estratto per brodo, estratto di carne, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico.

## ALLERGENI

Assenti.

## VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

|                            |         |          |
|----------------------------|---------|----------|
| Energia                    | kJ 1032 | Kcal 243 |
| Grassi                     | g 0,7   |          |
| Di cui acidi grassi saturi | g 0,0   |          |
| Carboidrati                | g 0,0   |          |
| Di cui zuccheri            | g 0,0   |          |
| Proteine                   | g 59,2  |          |
| Sale                       | g 24,2  |          |

## CONSERVAZIONE E DURABILITA'

36 mesi negli imballi originali e nelle normali condizioni di magazzino.

## DOSAGGIO E PREPARAZIONE

1 dado da 25 g per preparare 500 g di gelatina. Portare ad ebollizione 250 ml di acqua e sciogliervi il dado a fuoco lento. Aggiungere 250 ml di acqua fredda e, a piacere, 1-2 cucchiaini di aceto o succo di limone. Versare la gelatina un po' raffreddata sulle pietanze e riporre in frigorifero.

## INFORMAZIONI

La gelatina in dadi Ideal è aromatizzata con estratto di carne: essa è pertanto adatta per la preparazione di pietanze salate dal gusto deciso a base di carne, verdure, pollame, e pesce. Il gusto della gelatina può essere personalizzato con l'aggiunta di succo di limone, aceto, vino bianco, vino marsala o brandy, a seconda della pietanza.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

|         |                  |         |                 |
|---------|------------------|---------|-----------------|
| Aspetto | panetto regolare | Odore:  | tipico di brodo |
| Colore: | beige            | Sapore: | tipico di brodo |

## PARAMETRI CHIMICI E MICROBIOLOGICI MEDI

| PARAMETRI               | U.D.M. | VALORI |
|-------------------------|--------|--------|
| <b>Chimici</b>          |        |        |
| Umidità                 | %      | ≤ 10   |
| <b>Microbiologici</b>   |        |        |
| Carica batterica totale | CFU/g  | <10    |
| Enterobacteriaceae:     | "      | <10    |
| Muffe e Lieviti         | "      | <10    |
| Stafilococchi aurei     | "      | <100   |

## TIPO DI CONFEZIONE E IMBALLAGGIO

|  |   |
|--|---|
| Astuccio contenente 2 panetti da 25 g ciascuno | Bancali da 297 cartoni (27x11 file)               |
| Cartoni da 24 pezzi                            | Misure bancale: EUR cm 80x120x113                 |
| Misure esterne cartoni: mm260x130x90           | EAN astuccio: 8 004990 114893                     |
|  | UCC cartone: (01)08004990114909(15)aammgg(10)xxxx |

Data: 19/10/15

Verificato

Approvato



Associato AIB  
Sistema Confindustria

prontofoods s.p.a.  
capitale sociale 2.820.000 € interamente versato  
sede legale: via cefalonia, 70 - 25124 brescia  
r.e.a. di brescia 181680 - reg. impr. di brescia 00297190175 - comm. estero bs 000585  
cod. fisc. e part. i.v.a.: 00297190175 - VAT Reg. No.: IT 00297190175  
e-mail: info@ristora.com, sales@ristora.com

stab. e amministr.: via g. deledda, 43  
25018 montichiari (bs)  
telefono (+39) 0309961381 r.a. - telefax (+39) 0309961002



unità locale: via carlo levi, 30 - 16010 sant'olcese (ge)  
telefono (+39) 010711486 - telefax (+39) 0107261001

banco di brescia - filiale di castenedolo (bs)  
c/c (acc.) 4008 - abi 3500 - cab 54270 - swift: BCABIT21283  
IBAN: IT 34 V 03500 54270 000000004008  
through: BLOPIT22XXX