

## SCHEDA TECNICA SEMILAVORATO IN PASTA / TECHNICAL SHEET SEMI-FINISHED PASTE PRODUCTS / FICHA TÉCNICA SEMIELABORADO EN PASTA

### GOLOSE

Articolo: / Item: / Artículo: **GOLOSA GIANDUIA**Cod articolo: / Item code: / Cód. artículo: **1.28.30**Cod campione: / Sample code: / Cód.muestra: **1.20.87**

### CARATTERISTICHE PRODOTTO: / PRODUCT CHARACTERISTICS: / CARACTERÍSTICAS PRODUCTO:

Crema alla Giandua ideale per la creazione di gelati tipo cremino o per l'utilizzo tal quale direttamente in vaschetta. La particolare composizione permette di avere una struttura spatolabile a temperature di vetrina (circa -13°C).

Gianduja cream to be used as ice cream tray covering, or for direct use as decoration. Its particular formulation allows to obtain a spatulable texture even inside the ice cream display cabinet (about -13°C).

Crema de Gianduja para utilizar directamente en la cubeta del helado, cogelándola a la misma temperatura de mantenimiento que el helado en vitrina (aproximadamente -13°C). Su formulación permite obtener una crema de consistencia suave y espatulable.

### INGREDIENTI: / INGREDIENTS: / INGREDIENTES:

Olio di semi di girasole – Zucchero – Pasta di NOCCIOLE – Destrosio – Cacao magro in polvere – LATTE scremato in polvere – Emulsionante: lecitina di SOIA (E322) – Tintura di vaniglia Bourbon – Aromi. Può contenere tracce di ALTRA FRUTTA A GUSCIO e ARACHIDE.

Sunflower oil – Sugar – HAZELNUT paste – Dextrose – Skimmed cocoa powder – Skimmed MILK powder – Emulsifier: SOY lecithin E322 – Bourbon vanilla beans infusion – Flavourings. It may contain traces of OTHER NUTS AND PEANUTS.

Aceite de girasol – Azúcar – Pasta de AVELLANAS – Dextrosa – Cacao magro en polvo – LECHE desnatada en polvo – Emulsionante: lecitina de SOJA E322 – Infusion natural de bayas de vainilla Bourbon – Aromas. Puede contener trazas de OTROS FRUTOS SECOS con CASCARA y CACAHUATES.

### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE, valori medi per 100 g di prodotto

### NUTRITION DECLARATION, average values for 100 g of product

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL, valores medios por 100 g de producto

<b>Energia / Energy / Valor energético</b>	<b>2404 kJ / 578 kcal</b>
<b>Grassi / Fats / Grasas</b>	<b>40 g</b>
di cui acidi grassi saturi / of which saturates / de las cuales ácidos grasos saturados	<b>5,3 g</b>
<b>Carboidrati / Carbohydrate / Hidratos de carbono</b>	<b>46 g</b>
di cui zuccheri / of which sugars / de los cuales azucares	<b>44 g</b>
<b>Fibre / Fibre / Fibra alimentaria</b>	<b>3,9 g</b>
<b>Proteine / Proteins / Proteinàs</b>	<b>6,5 g</b>
<b>Sale / Salt / Salz</b>	<b>0,08 g</b>

### MODALITÀ D'USO: / USE: / MODALIDAD DE EMPLEO:

## SCHEDA TECNICA SEMILAVORATO IN PASTA / TECHNICAL SHEET SEMI-FINISHED PASTE PRODUCTS / FICHA TÉCNICA SEMIELABORADO EN PASTA

### GOLOSE

Articolo: / Item: / Artículo: **GOLOSA GIANDUIA**

Cod articolo: / Item code: / Cód. artículo: **1.28.30**

Cod campione: / Sample code: / Cód.muestra: **1.20.87**



Si consiglia di miscelare bene il prodotto prima del suo utilizzo. Una leggera separazione è indice di qualità dello stesso (assenza di agenti stabilizzanti e/o conservanti).

**Impiego tal quale:** versare 3kg di Golosa Babbi nella vaschetta e abbattere per circa 30 minuti a -40°C fino a completa opacizzazione (raggiungimento della consistenza desiderata). Posizionare la vaschetta in vetrina a circa -13°C.

**Mantecata:** miscelare la Golosa Babbi con latte ben caldo (circa 60°C) in rapporto 40:60 (esempio, 1,2kg di Golosa Babbi con 1,8kg di latte). Mantecare la miscela. Estrarre il gelato così ottenuto e porlo in vetrina dopo un breve passaggio in abbattitore.

**Variegato:** le Golose Babbi sono a tutti gli effetti dei variegati, pertanto, possono essere utilizzate per arricchire e valorizzare il gelato.

**Glassatura torte:** le Golosa Babbi sono un'ottima glassa ideale per ricoprire torte di gelato o semifreddo. Stendere la Golosa direttamente sulla torta precedentemente indurita in abbattitore. E' consigliabile un ulteriore breve passaggio in abbattitore.

**Scioglitrice / Fontana:** le Golose Babbi sono idonee per l'utilizzo in scioglitrice/fontane di cioccolato. Versare la Golosa Babbi ad una temperatura di almeno 25°C nella vasca di alimentazione. Settare la temperatura della scioglitrice a circa 30°C. E' consigliabile mantenere una temperatura inferiore a 40°C.

Mix the product before using it until it reaches a homogeneous texture. A slight separation is a synonym for quality (absence of stabilizers and/or preservatives)

**Golosa:** Pour 3kg of Golosa BABBI directly in the steel pan. Place the steel pan inside the shock-freezer for 30 minutes at -40°C until it reaches the desired texture. Place the steel pan in a tub at -13°C.

**Whipped Golosa:** Mix Golosa BABBI with warm milk (about 60°C) in a 40:60 ratio (e.g. Golosa 1,5kg and milk 1,5kg). Whip the mix. Extract the gelato and put it inside the cabinet after a short period in the shock-freezer.

**Golosa to Variegato:** Golosa BABBI is a variegato, so it can be used to decorate and enrich the gelato.

**Golosa to Decorate:** Golosa BABBI is a good option to use it as a glaze to decorate gelato and semifreddo cakes. We recommend to put decorated semifreddo cake inside the shock-freezer.

**Golosa with Chocolate Fountain:** Golosa BABBI is suitable to be used with the Chocolate Fountain. Pour Golosa BABBI at a temperature of 25°C inside the Chocolate Fountain. Set up the temperature of the fountain at 30°C. We recommend to keep the temperature lower than 40°C.

Antes de utilizar las Golosas Babbi se aconseja mezclar el producto hasta su completa homogeneización. Si el producto separa quiere decir que tenemos una calidad alta del producto. (ningun agente estabilizante y/o conservante)

**Empleo tal cual:** Verter 3 kg. de Golosa Babbi en la cubeta ancha de heladería, poner la cubeta en el abatidor alrededor de 30 minutos a -40°C hasta conseguir la. Colocarla en vitrina con -13°C

**Golosa mantecada:** mezclar la Golosa Babbi con leche bien caliente (alrededor de 60°C) en proporción 40:60 (ejemplo, 1,2 kg. de Golosa Babbi y 1,8 kg. de Leche). Mantecar la mezcla. Extraer el helado obtenido y ponerlo en vitrina tras un breve período en el abatidor.

**Variegato:** Las Golosas Babbi son variegatos a todos los efectos, por tanto, pueden utilizarse para enriquecer y decorar el helado.

**Glaseados para tartas:** Las Golosas Babbi son óptimas para ser utilizadas como glaseados ideales para recubrir tartas de helado o semifríos. Extender las Golosas directamente sobre la tarta previamente endurecida en el abatidor. Es aconsejable volver a poner la tarta un breve período en el abatidor.

**Temperadoras/Fuentes:** las Golosas Babbi son idóneas para ser utilizadas en la temperadora/fuente de chocolate. Verter las Golosas Babbi a una temperatura de al menos 25° en la cuba alimentación. Fijar la temperatura de la temperadora/fuente alrededor de 30°. Es aconsejable mantener una temperatura inferior a 40°C

### MODALITÀ DI CONSERVAZIONE: / STORAGE: / MODALIDAD DE CONSERVACIÓN:

Il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali in luoghi freschi e asciutti. Mescolare il prodotto con una spatola asciutta prima dell'utilizzo. Termine minimo di conservazione: **24** mesi dalla data di produzione.

**SCHEDA TECNICA SEMILAVORATO IN PASTA / TECHNICAL SHEET SEMI-FINISHED PASTE PRODUCTS / FICHA TÉCNICA SEMIELABORADO EN PASTA**

**GOLOSE**

Articolo: / Item: / Artículo: **GOLOSA GIANDUIA**



Cod articolo: / Item code: / Cód. artículo: **1.28.30**

Cod campione: / Sample code: / Cód.muestra: **1.20.87**

Store the product in a fresh, dry place to protect its characteristics in an optimum manner. Mix the product using a dry spatula before use. Carefully close the bin after use. Date of minimum durability: **24** months from the date of production.

El producto conserva sus características óptimas en lugar fresco y seco. Mezclar el producto con una espátula seca antes de su uso. Plazo mínimo de conservación: **24** meses a partir de la fecha de producción.

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL PARAMETERS / PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS		m	M	c	n	U.M.
Carica Batterica Totale / Total Bacterial Load / Carga Bacterica Total		10.000	100.000	2	5	UFC/g
Enterobacteriacee		10	100	2	5	UFC/g
Listeria monocytogenes	Assente su 1 g di prodotto / Absent on 1 g of the product / Ausente en 1 g de producto			0	5	UFC/g
Salmonella spp.	Assente su 25 g di prodotto / Absent on 25 g of the product / Ausente en 25 g de producto			0	10	UFC/25g
Staphylococcus aureus		10	100	2	5	UFC/g
<b>Legenda/ Key/ Interpretación:</b> m: Limite inferiore/ Lower limit/ Límite inferior n: numero unità campionanti/ number of units sampled/ número unidades muestra M: Limite superiore/ Upper limit/ Límite superior c: numero di unità con valori m<c<M						
Reg (CE) n. 2073/2005 del 15/11/2005 e OM 07/12/93						
PARAMETRI CHIMICI / CHEMICAL PARAMETERS / PARÁMETROS QUÍMICOS				Limiti / Limits / Límites		U.M.
Pesticidi / Pesticides / Pesticidas		Inferiori ai limiti di legge / Below the legal limit / Inferiores a los límites por ley				-

**MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO: / PACKAGING: / MODALIDAD DE ENVASADO:**

I materiali di imballaggio utilizzati sono rispondenti e conformi a quanto previsto dal Reg. CE n° 1935/2004 del Parlamento Europeo del 27/10/2004 e successivi aggiornamenti, riguardante la disciplina igienica degli imballaggi destinati a venire a contatto con sostanze alimentari.

Packaging materials comply with Reg. CE n° 1935/2004 of the European Parliament dated 27th of October, 2004 and further revisions, regarding hygiene of materials and articles intended to come in contact with food.

Los materiales de embalaje utilizados son adecuados y conformes a lo previsto según el Reg. CE n° 1935/2004 del Parlamento Europeo del 27/10/2004 y sucesivas actualizaciones, con referencia a las normas higiénicas de los embalajes destinados a estar en contacto con sustancias alimenticias.

Confezione / Packaging / Confección / Package	Cartone / Carton / Cartón / Carton	Palletizzazione / Pallets / Paletización / Palletisation		
Secchiello in plastica con pellicola protettiva / Plastic bin with a protective film / Cubo de plástico con película protectora / Seau en plastique avec film protecteur	confezioni per cartone / packs per carton / envases por cartón / paquets par carton	cartoni per strato / cartons per layer / cartóns por capa / cartons par couche	strati per pedana / layers per pallet / capas por palet / couches par palette	cartoni per pedana / cartóns por pallet / cartóns por palet / cartons par palette
<b>3 Kg</b>	<b>4</b>	<b>10</b>	<b>5</b>	<b>50</b>

**SCHEDA TECNICA SEMILAVORATO IN PASTA / TECHNICAL SHEET SEMI-FINISHED PASTE PRODUCTS /  
FICHA TÉCNICA SEMIELABORADO EN PASTA**

**GOLOSE**

Articolo: / Item: / Artículo: **GOLOSA GIANDUIA**

Cod articolo: / Item code: / Cód. artículo: **1.28.30**

Cod campione: / Sample code: / Cód.muestra: **1.20.87**



**CONTROLLO PRODUTTIVO: / MANUFACTURING CONTROLS: / CONTROL PRODUCTIVO:**

L'intero processo produttivo è tenuto sotto controllo conformemente a quanto prescritto dal Reg. CE n° 852/2004 del  
Azienda con sistema di gestione per la qualità UNI EN ISO 9001:2008 CERTIFICATO CSQA N. 6000

The entire manufacturing process is monitored in accordance with the provisions of Reg. EC no. 852/2004 of the  
Certified company in accordance with the UNI EN ISO 9001:2008 (CSQA CERTIFICATE N. 6000)

Todo el proceso productivo se tiene bajo control conforme a lo prescrito por el Reg. CE n° 852/2004 del Parlamento  
Empresa con sistema de gestión de calidad UNI EN ISO 9001:2008 certificado por el CSQA N. 6000

Redazione / Prepared / Redacción	Verifica / Verified / Comprobación	Approvazione / Approved / Aprobación
		