FIȘĂ TEHNICĂ

Actualizată: 26.10.2026

Pasta Vanilie din Tahiti

Pastă de vanilie în stil Tahiti, produsă în Italia: aromă mai florală și culoare caldă. 30 g la 1 kg de mix pentru gelato.

DATE GENERALE

Origine	Italia
Umiditate	22,2%
Ambalare disponibilă	60 g, 150 g, 450 g
Termen de valabilitate	36 de luni

SPECIFICAȚII TEHNICE

Denumire produs	VANILLA TAHITI N (YELLOW)
Descriere	Pastă semifabricată premixată.
Caracteristici	Pastă semifabricată premixată pentru înghețată cu aromă de vanilie.
Indicații	Fără gluten.
Aspect	Pastă groasă și omogenă
Culoare	Vanilie
Miros	Tipic de vanilie
Gust	Tipic de vanilie
Aw	0,746 ± 0,025
Bx°	76,00 ± 1,00
pH	3,75 ± 0,50
Parametri microbiologici	Număr total de germeni (30°C): < 50000 c.f.u./g; coliformi totali: < 100 c.f.u./g; Escherichia coli: < 10 c.f.u./g; Staphylococcus aureus: < 10 c.f.u./g; Salmonella: absentă în 25 g; drojdii și mucegaiuri: < 1000 c.f.u./g
Parametri de echilibrare (per 100 g de produs)	Zaharuri (excluzând lactoza): 47,9 g; grăsime: 0,4 g; substanțe uscate din lapte degresat: 0,72 g; substanțe uscate totale: 77,8 g

INGREDIENTE

Sirop de glucoză, zahăr, lapte concentrat îndulcit, vanilie (3%), arome, amidon modificat, zahăr ars, acidifiant: E 507 acid clorhidric alimentar, coloranți certificați: E 101i riboflavină, E 160a beta-caroten.

ALERGENI

Conține: lapte.

DECLARAȚIE NUTRIȚIONALĂ / 100 G

Valoare energetică	1.260 kJ / 301 kcal
Grăsimi	0,4 g
din care acizi grași saturați	0,4 g
Glucide	72,5 g
din care zaharuri	48,3 g
Proteine	0,3 g
Sare	0,02 g

MOD DE UTILIZARE

Doză pentru gelato: 30 g/kg de mix; 4 oz/US gal de mix. Pentru patiserie: pentru mousse, semifreddo etc.

CONDIȚII DE PĂSTRARE

Dacă este păstrat în ambalajul original, sigilat, și depozitat într-un loc uscat și răcoros (15°C–20°C, RH% ≤ 65), produsul își păstrează starea inițială timp de 36 de luni.

OPERATOR RESPONSABIL

SC KIAN SOFTWARE CONCEPT SRL, Str. Aluminei nr. 76, Oradea, Bihor