

SCHEDA TECNICA

SQUEEZITA MIELE

Rev. Del : 16/06/20

Codice referenza : SQUE005

Nome Prodotto : SQUEEZITA MIELE

(Dichiarazione in Etichetta)

Lotto N. : In etichetta - aggiornato ad ogni ciclo di produzione

Descrizione : Salse per variegature di gelati e prodotti dolciari destinato esclusivamente all'industria di cui è vietata la vendita per il consumo diretto.

Applicazione : Topping per gelati e variegature in generale

(In quale prodotto alimentare potrà essere utilizzato)

Lista dei Costituenti : Miele millefiori (50%), Saccarosio, acqua, amido modificato, conservante: sorbato di potassio E202, colorante alla curcumina E100
(In ordine decrescente di peso)

Dosaggio di prodotto erogato : 10-15g

Valori Nutrizionali per 100 g (se solido) / 100 ml (se liquido) :
(Valori medi riferiti a 100g di prodotto)

- Energia	: 273,98 Kcal/1158,06 KJ
- Grassi	: 1,71 g
- di cui: acidi grassi saturi	: 0,00 g
- Carboidrati	: 70,42 g
- di cui: zuccheri	: 70,13 g
- Proteine	: 0,16 g
- Fibre	: 0,10 g
- Sale	: 0,01 g

Caratteristiche Sensoriali

- Colore : Giallo
- Odore : Tipico del miele
- Sapore : Tipico del miele
- Aspetto : Salsa

Parametri Microbiologici

		LIMITI	U.M
- Lieviti e Muffe	:	< 10.000	UFC/g
Coliformi	:	< 10	UFC/g
Clostridium botulinum	:	< Assente/25g	UFC/g
- Salmonella spp.	:	Assente/25g	
- Corpi Estranei	:	Assenti/100g	

Laboratorio Analisi

- I prodotti vengono analizzati a campione presso laboratori accreditati - a richiesta i prodotti possono essere accompagnati da certificati analisi.

OGM

- Il presente prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati, in conformità a quanto previsto dai Regolamenti CE n 1829 e 1830 del 2003

Allergeni

Frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio

<u>Allergeni</u>	<u>SI</u>	<u>NO</u>	<u>Cross – Contamination</u>
Cereali contenenti glutine *	:	x	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	:	x	
Uova e prodotti a base di uova	:	x	
Pesce e prodotti a base di pesce	:	x	
Arachidi e prodotti a base di Arachidi	:	x	
Soia e prodotti a base di soia	:	x	
Latte e prodotti a base di latte (Incluso il lattosio)	:	x	
Frutta a guscio **	:		x
Sedano e prodotti a base di sedano	:	x	
Senape e prodotti a base di senape	:	x	
Sesamo e prodotti a base di sesamo	:	x	
Solfiti E220 – E227 (> 10 mg/kg di SO2)	:	x	
Lupino e prodotti a base di lupino	:	x	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	:	x	
* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi idridati			
** mandorle (<i>Amygdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus Avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), Noci pecan [<i>Carya illinoiesis</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.			

Tipologia Peso unità

- Imballo primario : Bottiglia 2 Kg
- Imballo secondario : Cartone 12 Kg

Modalità Conservazione

: Mantenere in luogo fresco e asciutto, preferibilmente alla temperatura di 20-25 °C. Tenere lontano da fonti di calore e luminose.

Shelf Life

: Il prodotto, conservato nelle condizioni consigliate e all'interno dell'imballaggio originale sigillato, mantiene inalterate le proprie caratteristiche per almeno 24 mesi.

Precauzioni:

: Nel caso in cui il prodotto presenti delle anomalie, difetti visibili o non abbia le consuete caratteristiche sensoriali, si consiglia di evitarne l'utilizzo, riporlo chiuso in un luogo isolato, contattare il rivenditore o il produttore per definire le azioni successive.