

SQUEEZITA AMARENA

Rev. Del : 07/02/2022

Codice referenza : 9901000569

Nome Prodotto : SQUEEZITA AMARENA

(Dichiarazione in Etichetta)

Lotto N.

: In etichetta - aggiornato ad ogni ciclo di produzione

Prodotto nello stabilimento di

: Via Fratelli Cairoli, 5 – 27015 Landriano (PV)

Descrizione : Preparazione semisolida dolce a base di frutta e zucchero cotta a lungo

Applicazione : Topping per gelato, per farcite e variegature in generale. Industrie Dolciarie e Alimentari.

(In quale prodotto alimentare potrà essere utilizzato)

Ingredienti : Purea di visciola 45%, Sciroppo di glucosio-fruttosio, Zucchero, gelificanti: Pectina E440, Acido citrico E330, Acido sorbico E200, Aroma amarena.

Dosaggio di prodotto erogato : 15g

Valori Nutrizionali : (valori medi riferiti a 100g di prodotto)

- Energia	:	226 Kcal (945 Kj)
- Grassi	:	0,24 g
- di cui: acidi grassi saturi	:	0,00 g
- Carboidrati	:	56,78 g
- di cui: zuccheri	:	53,66 g
- Proteine	:	0,81 g
- Fibre	:	1,28 g
- Sale	:	0,23 g

Caratteristiche Fisiche –

Organolettiche

- Colore	:	Tipico
- Odore	:	Tipico
- Sapore	:	Visciola
- Aspetto	:	Semisolida

Parametri Microbiologici : (Valori max espressi come u.f.c/g)

		LIMITI	U.M
- Carica Batterica Totale	:	< 10.000	UFC/g
- Lieviti e Muffe	:	< 1.000	UFC/g
- Enterobatteri	:	< 100	UFC/g
- Escherichia Coli	:	< 10	UFC/g
- Staphylococcus aureus	:	< 10	UFC/g
- Salmonella spp	:	Assente/25g	
- Listeria monocytogenes	:	Assente/25g	
- Corpi Estranei	:	Assente/100g	

Parametri chimici

: Prodotto conforme al Reg. CE 1881/2006 e s.m.i e al Reg. Ce 396/2005 e s.m.i.

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

Nessuno

Conforme con il Reg. 2000/13/CE, D.lgs n 114 dell'08/02/2006, Reg. 1169/2011 e successivi

Allergeni

: emendamenti, relativa all'etichettatura dei prodotti.

<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 SO ₂)	:		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 (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus Avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), Noci pecan [*Carya illinoiesis* (Wangenh.) K. Koch], Noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), Pistacchi (*Pistacia vera*), Noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

Imballo

	Tipo di Confezione	Kg
Barattolo		2
Cartone		12

Modalità Conservazione

: Mantenere in luogo fresco e asciutto. 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 fisico/organolettiche, si consiglia di evitarne l'utilizzo, riporlo chiuso in un luogo isolato, contattare il rivenditore o il produttore per definire le azioni successive.