

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 farciture 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.
(In ordine decrescente di peso)

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.

Allergeni	SI	NO	Cross – Contamination
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</i> L.), nocciole (<i>Corylus Avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), Noci pecan [<i>Carya illinoensis</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.			

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.