

ITALIAN FOOD FACTORY

BY SFIZIO MISTO

SCHEDA TECNICA

SQUEEZITA FRUTTI DI BOSCO

Rev. Del : 16/06/20

Codice referenza : SQUE007

Nome Prodotto : SQUEEZITA FRUTTI DI BOSCO

(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 : Sciroppo di glucosio-fruttosio, Zucchero, purea di frutti di bosco (35%), gelificanti: Pectina E440, addensante: Alginato di sodio E401, regolatore di acidità E339ii, succo di limone concentrato, conservante E200 acido sorbico, aromi

(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 : 146,75 Kcal/678 KJ
- Grassi : 14,0 g
- di cui: acidi grassi saturi : 0,0 g
- Carboidrati : 37,2 g
- di cui: zuccheri : 32,7 g
- Proteine : 1,0 g
- Fibre : 3,0 g
- Sale : 0,00 g
:

Caratteristiche Sensoriali

| | |
|-----------|------------------------------|
| - Colore | : Scuro |
| - Odore | : Tipico dei frutti di bosco |
| - Sapore | : Tipico dei frutti di bosco |
| - 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 vengo 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</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. | | | |

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 +10°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.