

# ITALIAN FOOD FACTORY

BY SFIZIO MISTO

## 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 : 274 Kcal/1158 KJ

- Grassi : 1,7 g

- di cui: acidi grassi saturi : 0,0 g

- Carboidrati : 70,4 g

- di cui: zuccheri : 70,1 g

- Proteine : 0,2 g

- Fibre : 0,1 g

- Sale : 0,00 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 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

<u>Imballo primario</u>	: Bottiglia	2 Kg
<u>Imballo secondario</u>	: 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.