

# P7F45 FARCICOCCA (45%)

Rev. 2 del 18/03/2026



## Anagrafica Prodotto

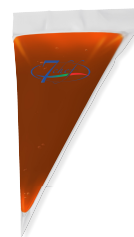
Categoria di prodotto Creme surgelate  
Codice doganale 2007 99 39 24  
EAN 13 8033140905869

## Shelf life

Tipologia shelf life (TMC/Scadenza) TMC  
Shelf life 12 mesi a una temperatura di -18°C  
Durabilità dopo lo scongelamento in confezione chiusa 30 giorni a una temperatura tra 0°C e 4°C.

## Descrizione prodotto

**Destinatari** Prodotto per uso professionale, non destinato al consumatore finale  
**Descrizione** Confettura a base di albicocca in pezzi, confezionata in sac à poche e surgelata. Grazie ai gustosi pezzi di frutta, al colore intenso e alla sua consistenza, è ideale per consentire una rapida e igienica farcitura della croissanteria da bar  
**Caratteristiche sensoriali** Colore e sapore tipico di albicocca  
**Condizioni di impiego** Il prodotto si scongela in frigorifero in circa 6 ore.  
La confettura, una volta scongelata, è pronta per essere utilizzata.  
Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.



## Confezionamento

**Descrizione confezione** Sac à poche da 1 kg in scatole di cartone contenenti 6 pezzi  
**Peso confezione** 6 kg peso netto  
**Caratteristiche di sicurezza conf.** Scatola chiusa con nastro adesivo

## Etichettatura

Confettura surgelata all'albicocca

**Ingredienti:**

Sciropo di glucosio-fruttosio, Albicocca, Zucchero, Gelificante: pectina;  
Regolatore di acidità: acido citrico

Frutta utilizzata: 45 g per 100 g

Può contenere CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, PISTACCHI)

## Dichiarazione nutrizionale

Nutriente	Valore per 100g	U.M.
Energia Kjoule	1272	kJ
Energia Kcalorie	299	kcal
Grassi	0	g
di cui grassi saturi	0	g
Carboidrati	74	g
di cui zuccheri	62	g
Fibre	1.1	g
Proteine	0,3	g
Sale	0.02	g

## Condizioni di trasporto e stoccaggio

**Condizioni di trasporto** In automezzi refrigerati a una temperatura di -18°C (rialzo termico max fino a -15°C)  
**Condizioni di stoccaggio** Nelle confezioni originali integre, a temperatura di ≤ -18°C

## Lotto (nota esplicitiva)

AA/nnnnn: AA sono le ultime due cifre dell'anno di produzione; nnnnn è un numero sequenziale legato all'ordine di produzione dello specifico codice di prodotto. L'eventuale numero successivo indica il sub-lotto (AA/nnnnn-n) non inserito in fattura: solo uso interno.

## Pallettizzazione

Prodotto					Pallettizzazione			Pallet		
Peso Poche	Dim. Poche	Poche/Conf	Peso Conf	Dim. Conf	Conf/strato	Strati/pallet	Conf/pallet	Altezza	Peso	Lunghezza x Larghezza
1 kg	440x230 mm	6	6 kg	392x252x88 mm	9	16	144	155,8 cm	864 kg	80 x 120 cm

# P7F45 FARCICOCCA (45%)

Rev. 2 del 18/03/2026



## Caratteristiche chimico fisiche

Parametro	Metodo	Unità di misura	Valore	Limite minimo	Limite massimo
Viscosità	Brookfield S06/V20	cps	62000	74400	49600
pH	Interno	-	3,5	3	4
Residuo ottico	Interno	°Brix	75	73	77

## Caratteristiche microbiologiche

Parametro	Metodo	Unità di misura	Valore	Limite massimo
Carica batterica totale	AFNOR	UFC / g	-	10000
Lieviti e Muffe	AFNOR	UFC / g	-	100
Enterobatteri	AFNOR	UFC / g	-	100
Escherichia coli	AFNOR	UFC / g	-	10
Staphylococcus aureus	AFNOR	UFC / g	-	10
Salmonella spp.	UNI EN ISO 6579-1:2020	/25 g	Assente	
Listeria monocytogenes	UNI EN ISO 11290-1:2017	/25 g	Assente	

## Etichettatura ambientale

Componente	Materiale	Codifica Imballo	Raccolta Differenziata
Imballo primario (sac à poche + etichetta)	Plastica	LDPE 4	Plastica
Imballo secondario (scatola)	Cartone ondulato	PAP 20	Carta
Imballo terziario (pallet)	Legno	FOR 50	Legno
Imballo terziario (interfaldato)	Cartone ondulato	PAP 20	Carta
Imballo terziario (foglio antiscivolo)	Carta e cartone/plastica	C/PAP 81	Carta
Imballo terziario (telo)	Polietilene	OTHER 7	Plastica
Imballo terziario (film estensibile)	Polietilene a bassa densità	LDPE 4	Plastica

Per lo smaltimento far riferimento alle disposizioni del proprio Comune

## Dichiarazioni

<b>Trattamenti ionizzanti</b>	Conforme alle Direttive 1999/2/CE e 1999/3/CE e s.m.i.
<b>Nanomateriali e nanotecnologie</b>	Conforme al Regolamento (UE) n. 1169/2011 e s.m.i.
<b>OGM</b>	Conforme ai Regolamenti (CE) n. 1829/2003 e (CE) n. 1830/2003 e s.m.i.
<b>Idoneità MOCA</b>	Conforme ai Regolamenti (CE) n. 1935/2004 e (UE) n. 10/2011 e s.m.i.
<b>Conformità contaminanti</b>	Residui chimici conformi ai limiti della normativa vigente
<b>Conformità HACCP</b>	Conforme ai Regolamenti (CE) n. 852/2004 e n. 853/2004 e s.m.i.
<b>Rintracciabilità</b>	Conforme al Regolamento (CE) n. 178/2002 e s.m.i.
<b>L'azienda dispone di un Sistema di Gestione Qualità e Sicurezza Alimentare certificato in conformità allo standard IFS</b>	

La presente scheda annulla e sostituisce le precedenti versioni.

Le informazioni sono fornite secondo le nostre migliori conoscenze. Ogni utilizzatore è personalmente responsabile per l'osservanza degli obblighi di legge.

Documento generato elettronicamente ed esentato da firma.