

**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** : 10-15g

**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.

<b>Allergeni</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>Cross – Contamination</b>
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 <sub>2</sub> )	:	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 L.</i> ), 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.			

<b>Imballo</b>	:	<b>Tipo di Confezione</b>	<b>Kg</b>
		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.