

SQUEEZITA ALBICOCCA

Rev. Del : 07/02/2022

Codice referenza : 9901000419

Nome Prodotto	: SQUEEZITA ALBICOCCA
<i>(Dichiarazione in Etichetta)</i>	
Lotto N.	: In etichetta - aggiornato ad ogni ciclo di produzione
Prodotto nello stabilimento di	: Via Fratelli Cairoli, 5 – 27015 Landriano (PV)

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, per farciture e variegature in generale

(In quale prodotto alimentare potrà essere utilizzato)

Ingredienti : Sciroppo di glucosio-fruttosio, Zucchero, purea di albicocca (35%), gelificanti: Pectina E440, acidificante: Acido citrico E330, addensante: Alginato di sodio E401.
(In ordine decrescente di peso)

Dosaggio di prodotto erogato : 15g

Valori Nutrizionali : *(valori medi riferiti a 100g di prodotto)*

- Energia	: 106,38 Kcal (445,1 Kj)
- Lipidi	: 0,31 g
- di cui: acidi grassi saturi	: 0,02 g
- Carboidrati	: 29,50 g
- di cui: zuccheri	: 26,60 g
- Proteine	: 1,13 g
- Fibre	: 1,50 g
- Sale	: 0,2 g

**Caratteristiche Fisiche –
Organolettiche**

- Colore	: Arancione
- Odore	: Tipico albicocca
- Sapore	: Tipico albicocca
- Aspetto	: Salsa

Parametri Microbiologici : *(Valori max espressi come u.f.c/g)*

	LIMITI	U.M
- Lieviti	< 10.000	UFC/g
- Muffe	< 10.000	UFC/g
- Coliformi	< 10	UFC/g
- Clostridi produttori di tossine botuliniche	Assente/25g	
- Corpi Estranei	Assente/100g	

Parametri chimici : Prodotto conforme al Reg. CE n°1881/2006 e s.m.i. e Reg. CE n°396/2005 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

Allergeni : **Nessuno**
Conforme con il Reg. 2000/13/CE, D.lgs n 114 dell'08/02/2006, Reg. 1169/2011 e successivi emendamenti, relativa all'etichettatura dei prodotti.

<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 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.			

<u>Imballo</u>	<u>Tipo di Confezione</u>	<u>Kg</u>
	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.