

SQUEEZITA MIELE

Rev. Del : 07/02/2022

Codice referenza : 9901000422

Nome Prodotto : SQUEEZITA MIELE

(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 : 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 : 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 : 15g

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

- Energia : 273,98 Kcal (1158,06 Kj)

- Lipidi : 1,71 g

- di cui: acidi grassi saturi : 0,00 g

- Carboidrati : 70,42 g

- di cui: zuccheri : 70,13 g

- Proteine : 0,16 g

- Fibre : 0,10 g

- Sale : 0,0 g

Caratteristiche Fisiche –

Organolettiche

- Colore : Giallo

- Odore : Tipico del miele

- Sapore : Tipico del miele

- 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 : **Frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio**
 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.

Allergeni	SI	NO	Cross – Contamination
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.			

Imballo	Tipo di Confezione	Kg
	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.