

# ITALIAN FOOD FACTORY

BY SFIZIO MISTO

## SCHEDA TECNICA

### SQUEEZITA ALBICOCCA

Rev. Del : 16/06/20

Codice referenza : SQUE006

**Nome Prodotto** : SQUEEZITA ALBICOCCA

*(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** : 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** : 10-15g

**Valori Nutrizionali per 100 g (se solido) / 100 ml (se liquido)**

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

- Energia : 106,38 Kcal/445,1 KJ

- Grassi : 0,3 g

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

- Carboidrati : 29,5 g

- di cui: zuccheri : 26,6 g

- Proteine : 1,1 g

- Fibre : 1,5 g

- Sale : 0,20 g

:

### Caratteristiche Sensoriali

- Colore : Arancione
- Odore : Tipico dell'albicocca
- Sapore : Tipico dell'albicocca
- 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 frutto 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 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.			

#### Tipologia Peso unità

- Imballo primario : Bottiglia 2 Kg
- Imballo secondario : 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.