SCHEDA TECNICA

PASSATA DI MELA AL 35%

Revisione del **03/06/2020** **N°1**

Nome Prodotto (*Dichiarazione in Etichetta*)	:	**PASSATA DI MELA AL 35%**
Lotto N.	:	In etichetta - aggiornato ad ogni ciclo di produzione
Descrizione	:	Frutta Candita. Nel processo di canditura, per osmosi viene ridotto il contenuto in acqua della frutta e il contenuto in zucchero viene gradualmente portato a più di 70%. La nostra frutta candita è prodotta in Italia da canditori che utilizzano impianti moderni, non abbandonando la tradizione. Il processo di lavorazione utilizzato è lento ed accurato e la tradizione, coniugata con la passione, esalta la qualità del prodotto candito.
Applicazione *(In quale prodotto alimentare potrà essere utilizzato)*	:	Industrie Dolciarie e Alimentari
Ingredienti *(In ordine decrescente di peso)*	:	Sciroppo di glucosio-fruttosio, Purea di mela 35%, Zucchero, Gelificante: E440,E401, Standardizzati con E399ii, Succo di limone concentrato, Conservante E100, Aromi.
Dosaggio della Referenza *(Quantità nel prodotto)*	:	Q.B. secondo buona tecnica.
Valori Nutrizionali	:	*(Valori medi riferiti a 100g di prodotto)*
Valore Energetico	:	*272,77 kcal 1140,18 kjoule*
- Lipidi	:	*0,29 g*
-- di cui saturi	:	*0,02 g*
- Proteine	:	*1,26 g*
- Carboidrati	:	*66,28 g*
-- di cui zuccheri	:	*64,80 g*
- Fibre Alimentari	:	*3,95 g*
- Sale	:	*0,10 g*
Caratteristiche Fisiche - Organolettiche	:	
- Colore	:	Tipico del frutto
- Odore	:	Tipico del frutto
- Sapore	:	Tipico del frutto
- Aspetto	:	Denso
Parametri Microbiologici	:	*(Valori max espressi come u.f.c./g)*

			LIMITI	U.M
- Carica Batterica Totale	:	<	450	UFC/g
- Lieviti	:	<	10	UFC/g
- Coliformi	:	<	10	UFC/g
- Muffe	:	<	10	UFC/g
- Escherichia Coli	:	Assente/25g		UFC/g
- Staphylococcus aureus	:	Assente/1g		UFC/g
- Salmonella spp.	:	Assente/25g		UFC/g

Laboratorio Analisi : I prodotti vengo analizzati a campione presso la Chelab S.r.l. - 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 dal regolamento CE n 1829 e 1830 del 2003

Allergeni : 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 (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus Avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale)* , Noci pecan [*Carya illinoiesis* (Wangenh.) K. Koch], Noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), Pistacchi (*Pistacia vera*), Noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.				

Imballo : Mastello in plastica (IMABALLO PRIMARIO), Cartone (IMBALLO SECONDARIO)

Kg per confezione : **3 Kg**

Modalità Conservazione : 24 mesi in ambienti areati in confezione integra, lontano da luce e fonti di calore.

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.