

## PREPARATO DI FRUTTA PER APRICOTTATURA IN PASTICCERIA

### ABRIGEL

#### INGREDIENTI

Sciroppo di zuccheri (sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero di canna, acqua), albicocche, gelificante: pectina; acidificante: acido citrico. Zuccheri 65g per 100g.

#### CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

Cottura della frutta e miscelazione ingredienti. Concentrazione del prodotto a basse temperature. Confezionamento a caldo del prodotto.  
Al prodotto non sono stati aggiunti conservanti, aromi e coloranti.

#### NOTE ORGANOLETTICHE CARATTERISTICHE

Sapore e odore caratteristico del prodotto.

#### CONSISTENZA

Gelatinosa.

#### CONSIGLI D'USO

Decorazione di semifreddi e torte gelato:

500g di abrigel

160g di acqua

160g di destrosio

procedimento: unire gli ingredienti e far bollire lavorandola con una frusta, quando è pronta versare in un contenitore, coprire con pellicola e conservare in frigorifero, all'occorrenza prelevare e portare a bollore, utilizzare con pistola e compressore, oppure al pennello.

Copertura e gelatinatura di frutta:

100g di abrigel

30g acqua

procedimento: unire gli ingredienti, lavorarli con una frusta a fuoco medio fino a completo scioglimento del composto. Versare il composto così ottenuto su una superficie fredda.

#### ANALISI CHIMICHE

aW	0,86 +/-0,03	
brix	65 +/-2	Bx
pH	3,7 +/-0,2	
acidità	0,3 +/-0,3	%

#### ANALISI FISICHE

scorrimento	non applicabile	cm/30''
-------------	-----------------	---------

## PREPARATO DI FRUTTA PER APRICOTTATURA IN PASTICCERIA

### ABRIGEL

#### ANALISI MICROBIOLOGICHE

CMA	< 1000	UFC/g
lieviti osmofili	assenti	UFC/g
muffe	< 100	UFC/g
enterobatteriacee	< 10	UFC/g
carica mesofila anaerobia sporigena	< 100	UFC/g
lieviti	< 100	UFC/g
clostridi SR	assenti	UFC/g

#### Valori nutrizionali medi per 100g

Valore Energetico	1110	kJ
Valore Energetico	261	kcal
Proteine	0	g
Carboidrati	65	g
di cui zuccheri	64	g
Grassi	0	g
di cui saturi	0	g
Sale (sodio x 2,5)	0	g

#### DICHIARAZIONI ALLERGENI

	Ingredienti	Linea Produttiva	Stabilimento
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati *	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	SI
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO	SI
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	NO	NO	SI
Frutta a guscio e prodotti derivati	NO	NO	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO	NO
Solfiti in conc. pari o maggiori di 10 mg/kg	NO	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO	NO

\*Utilizzato anche sciroppo di glucosio da frumento esente da etichettatura come specificato nell'Allegato II del Regolamento CE 1169/11.

**Prodotto senza glutine.**

**PREPARATO DI FRUTTA PER APRICOTTATURA IN PASTICCERIA****ABRIGEL****DICHIARAZIONI SUPPLEMENTARI**

Prodotto esente da contaminanti fisici sia di natura organica che inorganica. Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati, né ha subito manipolazioni o processi che ne prevedano l'impiego. Il prodotto non è trattato con radiazioni ionizzanti. Prodotto conforme ai limiti di legge per metalli pesanti e micotossine.

**TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE**

Tre anni dalla data di produzione. Vedere indicazioni sulle singole confezioni.

**CONDIZIONI DI STOCCAGGIO**

Mantenere la confezione chiusa in luogo fresco e asciutto.

**CONSERVAZIONE DOPO L'APERTURA**

Dopo l'apertura conservare in frigorifero (0°C/+6°C).

**INFORMAZIONI CONFEZIONAMENTO**

Packaging	Latta
Peso Netto unità	5000 g
Peso Lordo unità	5450 g
Unità di vendita	3 pz x 5 kg
Dimensioni cartone (cm)	23 x 47 x 16
Cartoni per strato	10 cartoni
Numero strati per pallet	5
Pallet (EPAL)	50 cartoni
Dimensioni pallet (cm)	133 x 80 x 120
Codice a Barre Prodotto	8013999031407
Codice a Barre Unità di vendita	8013999102312
Codice Nomenclatura Combinata	20079939

**CERTIFICAZIONI**

OHSAS 18001:2007  
UNI EN ISO 9001:2008  
UNI EN ISO 14001:2004  
euK (KASHER)

*L'Azienda Agrimontana S.p.A. opera secondo un proprio sistema HACCP garantendo la sicurezza igienica dei prodotti nell'intero ciclo produttivo e la conformità delle lavorazioni al Reg. CE 852/2004.*