

LINEA FORNO

Gran Reale Cremosa

DESCRIZIONE LEGALE

Preparazione di albicocche per uso professionale

INGREDIENTI

Sciroppo di glucosio-fruttosio, albicocca 40%, zucchero di canna, gelificanti: pectina, alginato di sodio; acidificante: acido citrico; conservante: sorbato di potassio; correttore di acidità: citrato di calcio.

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 aromi e coloranti.

NOTE ORGANOLETTICHE CARATTERISTICHE

Sapore e odore caratteristico del prodotto.

CONSISTENZA

Cremosa.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

Valore Energetico	1133	kJ
Valore Energetico	267	kcal
Proteine	0	g
Carboidrati	66	g
di cui zuccheri	57	g
Grassi	0	g
di cui saturi	0	g
Sale (sodio x 2,5)	0	g

LINEA FORNO
Gran Reale Cremosa
ELENCO ALLERGENI COME DA REGOLAMENTO (UE) N.1169/2011 – ALLEGATO II

	Presenza nel prodotto	Possibile presenza involontaria (contaminazione crociata)
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (I)	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	NO	NO
Frutta a guscio e prodotti derivati	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO
Solfiti in conc. pari o maggiori di 10 mg/kg	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO

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

Prodotto senza glutine.

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 MINIMODI CONSERVAZIONE

2 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 luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore

LINEA FORNO

Gran Reale Cremosa

INFORMAZIONI CONFEZIONAMENTO

Packaging	Secchio
Peso Netto unità	10500 g
Peso Lordo unità	10867 g
Unità di vendita	6 pz x 10,5 kg
Dimensioni secchi (l x L x h cm)	23,2 x 23,2 x 25,7
Secchi per strato	15
Numero strati per pallet	4
Pallet (EPAL)	60 secchi
Dimensioni pallet (cm)	80 x 120 x 117,8
Codice a Barre Prodotto	8013999032978
Codice a Barre Unità di vendita	8013999019931
Codice Nomenclatura Combinata	20079939

CERTIFICAZIONI

UNI EN ISO 45001:2018
UNI EN ISO 9001:2015
UNI EN ISO 14001:2015
euK (KASHER)
Hallal

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.

Il prodotto è da ritenersi conforme ai regolamenti europei in vigore.