

## VARIEGATO SPECIALE TITTI

Codice  
**231146**

*Preparato per decorazioni a base di frutta*

### Descrizione del prodotto

#### Aspetto

Preparato a base di frutta, di consistenza gel, di odore, colore e sapore caratteristici di albicocca.

#### Caratteristiche

Preparato ad alto contenuto di frutta; ideale per la decorazione di vasche gelato sia come variegatura che per strati ("cremini") e con molteplici impieghi nella pasticceria fredda.



### Elenco degli ingredienti

Polpa di albicocca, zucchero, sciroppo di glucosio, acqua, stabilizzanti: E406, E440; acidificante: acido citrico; aromi naturali, coloranti: E160a, E160c.

### Unità di vendita

Sacchetto asettico in LLDPE e LLDPE-EVOH-LLDPE da 1,5 kg con tappo; 4 sacchetti per cartone, tot 6 kg.

### Dose indicativa d'impiego e modalità d'uso

Prodotto pronto all'uso, dosaggio in funzione della modalità di impiego, come farcitura o variegatura.

### Conservazione

Il prodotto, conservato nel contenitore originale sigillato ed in luogo fresco (temperatura non superiore ai 25°C) ed asciutto, aerato, manterrà le sue caratteristiche originali inalterate come minimo per 12 mesi dalla data di produzione. Il "Termine Minimo di Conservazione" è riportato su ogni unità di vendita

### Requisiti generali

Questo prodotto è in accordo con la legislazione vigente in Italia e nella UE in relazione alla sua destinazione d'uso.

Il presente documento è riferito alle produzioni eseguite a partire dalla data di questa versione e potrebbe essere modificato in caso di cambiamenti della formulazione del prodotto o del processo produttivo. Per ulteriori informazioni o richieste in merito, vogliate contattare il personale commerciale

## VARIEGATO SPECIALE TITTI

Codice  
**231146**

### Preparato per decorazioni a base di frutta

#### Parametri di bilanciamento (per 100 g di prodotto)

Zuccheri totali:.....g	NA
Grassi:.....g	NA
Solidi del latte non grassi:.....g	NA
Altri solidi:.....g	NA
Residuo secco:.....g	NA

#### Etichettatura nutrizionale (per 100 g di prodotto)

Valore energetico:.....kJ - kcal	885,8 - 208,6
Grassi totali:.....g	0,1
- di cui acidi grassi saturi: g	0,0
Carboidrati:.....g	50,6
- di cui zuccheri g	45,8
Fibre:.....g	1,5
Proteine:.....g	0,2
Sale:.....g	0,0

(sodio 2,23 mg)

Valori medi calcolati sulla base delle nostre migliori conoscenze del prodotto. Alcune differenze che si osservano fra l'etichettatura nutrizionale ed i parametri di bilanciamento in termini di zuccheri, proteine e grassi sono dovute ai criteri di assegnazione di alcune sostanze (ad esempio, il lattosio, gli emulsionanti, ecc.) alle varie categorie di appartenenza.

#### Caratteristiche microbiologiche

Carica batterica totale:..... ufc/g	< 10000
Enterobacteriacee:..... ufc/g	< 10
Coliformi:..... ufc/g	< 10
E. coli:..... ufc/g	< 10
Salmonella spp.:..... ufc/25 g	assente
Lievitanti e muffe:..... ufc/g	< 500

#### Allergeni

Cereali e prodotti a base di cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	No
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No
Uova e prodotti a base di uova	CC
Pesci e prodotti a base di pesce	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	CC
Soia e prodotti a base di soia	CC
Latte e prodotti del latte compreso il lattosio	CC
Frutta con guscio e prodotti vari*	CC
Sedano e prodotti a base di sedano	No
Senape e prodotti a base di senape	No
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	No
Lupino e prodotti a base di lupino	No
Molluschi e prodotti a base di mollusco	No

\* Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya Illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

#### Note:

**Si:** l'allergene è presente nella ingredientistica utilizzata per la preparazione del prodotto.

**No:** l'allergene non è presente nella ingredientistica utilizzata per la preparazione del prodotto e non risultano esservi apporti dello stesso dovuti alle tecnologie di lavorazione.

**CC:** l'allergene non è presente nella ingredientistica utilizzata per la preparazione del prodotto, ma potrebbe essere presente per motivi dovuti alle tecnologie di lavorazione (es.: condivisione di attrezzature o locali dove si lavorano ingredienti contenenti l'allergene).

Questa scheda è stata redatta secondo quanto previsto dalla Regolamento europeo 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni, con una estensione relativa alla segnalazione delle possibili contaminazioni crociate. Le informazioni relative alle contaminazioni crociate sono rilasciate al meglio delle nostre conoscenze e in base alle informazioni ricevute dai nostri fornitori, ma sono comunque da intendersi diffuse a titolo puramente indicativo e senza alcuna assunzione di responsabilità per qualsiasi loro utilizzo.

Il presente documento è riferito alle produzioni eseguite a partire dalla data di questa versione e potrebbe essere modificato in caso di cambiamenti della formulazione del prodotto o del processo produttivo.

Per ulteriori informazioni o richieste in merito, vogliate contattare il personale commerciale.

Etichettatura Ambientale: per indicazioni sulla raccolta e lo smaltimento dei rifiuti visita il sito web aziendale al seguente link

<https://disaronnoingredients.it/etichettatura-ambientale-dsi>