

PURE-A MANGO

Codice
301019

Preparato in pasta per gelati

Descrizione del prodotto

Aspetto

Pasta a base di mango in purea, confezionata in pratico contenitore flessibile asettico. Colore, sapore e profumo caratteristici di mango.

Caratteristiche

Prodotto completo di stabilizzanti e zuccheri che si contraddistingue per l'elevato contenuto di frutta. Garantisce sapore, fragranza ed aspetto tipico della frutta fresca. Ottimo, oltre che per il sorbetto al mango, per la preparazione di granite, ghiaccioli e smoothies ricchi di frutta.



Elenco degli ingredienti

Mango, acqua, sciroppo di glucosio, zucchero, maltodestrine, fruttosio, emulsionante: E471; stabilizzanti: E417, E410; acidificante: E330; aromi naturali, sale alimentare, coloranti: E101(i), E160a(i).

Può contenere: SOIA, LATTE, UOVA, MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, ANACARDI, PISTACCHI.

Unità di vendita

Busta flessibile da 5 kg, asettica in materiale plastico poliaccoppiato LLDPE-mPET-LLDPE con tappo a vite; lungh. 420 mm, largh. 290 mm. Scatola in cartone lungh. 225 mm, largh. 200 mm, alt. 165 mm.

Dose indicativa d'impiego e modalità d'uso

Per sorbetto-gelato: 2 parti di prodotto con 1 parte di acqua (ad esempio 2 kg prodotto e 1 L acqua).

Per granita: 1 parte di prodotto con 2 parti di acqua (1 kg prodotto e 2 L acqua)

Per ghiaccioli: 1 parte di prodotto con 1 parte di acqua (1 kg prodotto e 1 L acqua)

Una volta aperta, la confezione deve essere conservata in frigorifero a +4°C e utilizzata massimo entro 3 giorni.

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

PURE-A MANGO

Codice
301019

Preparato in pasta per gelati

Parametri di bilanciamento (per 100 g di prodotto)		Etichettatura nutrizionale (per 100 g di prodotto)	
Zuccheri totali:.....g	23,6	Valore energetico:.....kJ - kcal	746,9 - 175,9
Grassi:.....g	0,2	Grassi totali:.....g	0,4
Solidi del latte non grassi:.....g	0,0	- di cui acidi grassi saturi: g	0,3
Altri solidi:.....g	12,8	Carboidrati:.....g	42,5
Residuo secco:.....g	36,5	- di cui zuccheri g	29,6
		Fibre:.....g	0,2
		Proteine:.....g	0,2
		Sale:.....g	0,0

(sodio 10,3 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
Enterobatteriacee:..... ufc/g	< 10
Coliformi:..... ufc/g	< 10
E. coli:..... ufc/g	< 10
Salmonella spp.:..... ufc/25 g	assente
Lieviti 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	No
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 ₂	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>