



**Form 3.4.01**

Agg: 01/2017  
Revisione: 2  
Pag.1 di 3

## Scheda tecnico informativa

**Nome:** PASTA ALBICOCCA  
**Denominazione di vendita:** Preparato in pasta per gelateria e pasticceria con albicocche  
**Codice:** E071.V1  
**Marchio:** CRESCO ITALIA

### INFORMAZIONI PRODOTTO

<b>Applicazioni:</b>	Per la preparazione del gusto albicocca in gelateria, utilizzata tal quale o come rinforzo alla frutta fresca o congelata In pasticceria per la preparazione di dessert, mousse, semifreddi, farciture, ecc.
<b>Dosaggio indicativo/ Ricetta base:</b>	70 - 100 g/kg mix Si consiglia l'uso della pasta come rinforzo nei gelati preparati con frutta fresca o congelata.
<b>Ingredienti:</b>	Zucchero - albicocche in cubetti 30% - sciroppo di glucosio - succo concentrato di mela, concentrato vegetale (mela, carota, zucca, cartamo, limone) - correttori di acidità: E330, E450i, E341iii - stabilizzanti: E440ii, E410 - aroma.
<b>Cross contamination:</b>	ASSENTE

### PACKAGING

<b>Packaging:</b>	Secchiello
<b>Peso Netto:</b>	3 kg
<b>Condizioni di stoccaggio:</b>	conservare nell'imballo originale in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore e luce. Il prodotto nel tempo può subire variazioni di colore, separazioni, indurimento che non influiscono sulla qualità. Mescolare prima dell'uso.
<b>TMC (termine minimo di conservazione)</b>	18 mesi

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE (Dove non specificato, si intende riferito al prodotto tal quale)

<b>Aspetto:</b>	Crema viscosa
<b>Colore:</b>	Giallo Brillante
<b>Odore:</b>	Caratteristico di Albicocca
<b>Gusto/Aroma:</b>	Caratteristico di Albicocca

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

<b>pH:</b>	2,10 - 2,70
<b>BX:</b>	63,5 - 67,5

**Form 3.4.01**Agg: 01/2017  
Revisione: 2  
Pag.2 di 3**Scheda tecnico informativa****CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

<b>C.B.T.:</b>	700 ufc/g max
<b>E.Coli:</b>	10 ufc/g max
<b>Lieviti:</b>	30 ufc/g max
<b>Muffe:</b>	50 ufc/g max
<b>Salmonella:</b>	Assente/25 g

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**

(Valori medi per 100 g)

<b>Energia:</b>	<b>kJ</b>	1038
	<b>Kcal</b>	244
<b>Grassi:</b>	<b>g</b>	0,2
di cui acidi grassi saturi	<b>g</b>	0,0
<b>Carboidrati:</b>	<b>g</b>	59,6
di cui zuccheri	<b>g</b>	49,4
<b>Proteine:</b>	<b>g</b>	0,5
<b>Sale:</b>	<b>g</b>	0,2

Il valore energetico e la quantità di sostanze nutritive si riferiscono all'alimento così com'è venduto.

**INFORMAZIONI GENERALI**

Le informazioni qui riportate sono riferite unicamente al prodotto indicato ed hanno valore professionale riservato. Tutti i dati relativi alle materie prime che compongono il prodotto sono basati sulle informazioni ricevute dai nostri fornitori. Il prodotto non contiene nessun ingrediente derivante da organismi geneticamente modificati (OGM) con etichettatura obbligatoria ai sensi dei Reg. CE 1829/2003 e Reg.1830/2003.

La presente scheda tecnica è stata generata da un sistema di gestione dati automatico ed è quindi valida anche se non firmata.

Revisione: 0 del: 11/03/2015

Stampato il: 06/02/2019

Questa scheda annulla e sostituisce ogni edizione precedente.



Form 3.4.01

Agg: 01/2017  
Revisione: 2  
Pag.3 di 3

Scheda tecnico informativa

**ALLERGENI - Reg. (EU) No. 116912011**

Sostanza	
Cereali contenenti glutine: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	-
Crostacei e prodotti a base di crostacei	-
Uova e prodotti a base di uova	-
Pesce e prodotti a base di pesce	-
Arachidi e prodotti a base di arachidi	-
Soia e prodotti a base di soia	-
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	-
Frutta a guscio: mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci macadamia o noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), e i loro prodotti	-
Sedano e prodotti a base di sedano	-
Senape e prodotti a base di senape	-
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	-
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO <sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	-
Lupini e prodotti a base di lupini	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi	-

**Contaminazione crociata: ASSENTE**

**+** Presente in ricetta

- Non presente in ricetta

**S** Possibile presenza in tracce

Siamo consapevoli che informazioni non corrette in questa dichiarazione possono causare problemi di salute a persone che soffrono di allergie. Queste informazioni sono basate sulle nostre attuali conoscenze e sono ricavate dalle specifiche delle materie prime ricevute dai nostri fornitori.