

Cliente 1584 DOLCE IDEA S.R.L.

 20.11.2018
DEF

Art.Cliente

 Prodotto **PAS0FROSN3064AM** SEMIL.FRAGOLA FORNO

 Tipo Preparazione a base di frutta pastorizzata
per prodotti dolciari da forno

DICHIARAZIONE INGREDIENTI

 Sciroppo di glucosio-fruttosio
Fragola purea
Zucchero
Gelificanti:E440,E401
Acidificante: E330 Ac.Citrico
Colorante: E120 Cocciniglia.
(max 4,73% acido carminico)
Conserv.:E202 Potassio Sorbato
Aromi

MATERIE PRIME per 100g PRODOTTO FINITO

Descrizione	Valore	UM
Sciroppo di glucosio-fruttosio	56,0000	g/100g
Fragola purea	40,0000	g/100g
Zucchero	16,0000	g/100g
Gelificanti:E440,E401	0,9000	g/100g
Acidificante: E330 Ac.Citrico	0,5000	g/100g
Colorante: E120 Cocciniglia. (max 4,73% acido carminico)	0,3000	g/100g
Conserv.:E202 Potassio Sorbato	0,1500	g/100g
Aromi	0,1200	g/100g

INFORMAZ.NUTRIZIONALI - Val.medi x 100 gr.

kcal	274,7400
kJ	1167,1400
Grassi	0,0800 g
di cui ac.grassi saturi	ND g
Carboidrati	67,2800 g
di cui zuccheri	57,7500 g
Fibre	1,0600 g
Proteine	0,3200 g
Sale	0,0652 g

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

RESIDUO OTTICO	°Bx 65,00 ±1,00
PH	3,70 ±0,30
VISCOSITA'	cps 45000 ±10000,00
CORPI ESTRANEI	Assenti

 Emesso/Preparato da
Dott.BENZONI



 Rev.
001

 Data emissione
21.03.2018

 pagina
1

>>>

Cliente 1584 DOLCE IDEA S.R.L.

20.11.2018
DEF

Art.Cliente

Prodotto **PAS0FROSN3064AM SEMIL.FRAGOLA FORNO**

Tipo Preparazione a base di frutta pastorizzata
per prodotti dolciari da forno

Metalli pesanti, residui di pesticidi ed altri contaminanti:
nei limiti delle vigenti leggi in materia.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA BATTERICA TOTALE	ufc/g < 1000
COLIFORMI	ufc/g ASSENTI
LIEVITI	ufc/g < 100
MUFFE	ufc/g < 100
LIEVITI OSMOFILI	ufc/g < 100
MUFFE XEROFILE	ufc/g < 100
LATTOBACILLI	ufc/g ASSENTI

CARATTERISTICHE IMBALLAGGIO

CONTENITORE	Secchio con coperchio e film di chiusura	+
CAPACITA'	6 kg	
MATERIALE	Polipropilene per uso alimentare e film in BOPA-PP	

CARATTERISTICHE CONSERVAZIONE

UTILIZZO CONSIGLIATO (TMC)	Entro 18 mesi dalla data di produzione
TEMPERATURA DI STOCCAGGIO	In luogo fresco ed asciutto
TEMPERATURA DI CONSEGNA	30°C max
TEMPERATURA DI TRASPORTO	Temperatura ambiente

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto, colore e gusto caratteristici e tipici, senza odori
gusti e retrogusti estranei per tutto il periodo di conser-
vazione.

APPLICAZIONI E PRESTAZIONI

Consistenza idonea per l'utilizzo come farcitura ante-forno,
e comunque in linea con una buona tecnica industriale.

DICHIARAZIONE INTEGRATIVA

DICHIARAZIONE OGM

In base alle dichiarazioni e alla documentazione ottenute
da parte dei nostri Fornitori, confermiamo che il prodotto
non è soggetto ad alcuna etichettatura OGM in conformità ai
Regolamenti CE n.1829/2003 e n.1830/2003 relativi agli
alimenti geneticamente modificati.

DICHIARAZIONE CONTAMINANTI

Il prodotto è conforme a quanto previsto dal Regolamento CE

Emesso/Preparato da
Dott.BENZONI



Rev.
001

Data emissione
21.03.2018

pagina
2 >>>

Cliente 1584 DOLCE IDEA S.R.L.
Art.Cliente
Prodotto **PAS0FROSN3064AM** SEMIL.FRAGOLA FORNO
Tipo Preparazione a base di frutta pastorizzata
per prodotti dolciari da forno

20.11.2018
DEF

1881/2006 e successive modifiche in materia di contaminanti.

DICHIARAZIONE PESTICIDI

Il prodotto è conforme a quanto previsto dal Regolamento CE 396/2005 e success. modifiche in materia di antiparassitari.

DICHIARAZIONE RADIAZIONI IONIZZANTI

Informiamo che il prodotto non è stato sottoposto ad alcun trattamento di ionizzazione durante l'intero processo produttivo.

Emesso/Preparato da
Dott.BENZONI



Rev.
001

Data emissione
21.03.2018

pagina
3