

# CAPITOLATO DI FORNITURA



23.11.2018

DFF

Cliente 1584 DOLCE IDEA S.R.L.

Valore UM

Art.Cliente

Prodotto FRU2FRINCS6518 FRAGOLE 18/22 65°BX

Tipo Frutta semicandita

#### **DICHIARAZIONE INGREDIENTI**

Fragola 18/22 Zucchero

Sciroppo di glucosio-fruttosio Acidificante: E330 Ac.Citrico

Aroma naturale

Descrizione

Colorante:Sol.E120 Cocciniglia (max 4,73% acido carminico)

## MATERIE PRIME per 100g PRODOTTO FINITO

Fragola 18/22	147,0000	g/100g
Zucchero	41,0000	g/100g
Sciroppo di glucosio-fruttosio	20,0000	g/100g

Acidificante: E330 Ac.Citrico 0,2000 g/100g Aroma naturale q.b. Colorante:Sol.E120 Cocciniglia q.b.

Colorante: Sol. E120 Cocciniglia (max 4,73% acido carminico)

#### INFORMAZ.NUTRIZIONALI - Val.medi x 100 gr.

	J
kcal	267,4400
kJ	1135,6700
Grassi	0,0000 g
di cui ac.grassi saturi	ND g
Carboidrati	64,7100 g
di cui zuccheri	58,4800 g
Fibre	2,0000 g
Proteine	1,0000 g
Sale	0,0044 g

### **CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE**

RESIDUO OTTICO 
°Bx 65,00 ±2,00 
PH 
3,25 ±0,25

Si compie ogni sforzo per tendere all'assenza di corpi estr. Metalli pesanti, residui di pesticidi ed altri contaminanti:

nei limiti delle vigenti leggi in materia.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA BATTERICA TOTALE ufc/g < 100

Emesso/Preparato da Marta Rev. Data emissione pagina
Dott.BENZONI 001 2.07.2018 1 >>>



# CAPITOLATO DI FORNITURA



DFF

23.11.2018 Cliente DOLCE IDEA S.R.L. 1584

Art.Cliente

FRAGOLE 18/22 65°BX Prodotto FRU2FRINCS6518

Frutta semicandita Tipo

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

>> segue ufc/g ASSENTI **COLIFORMI** LATTOBACILLI ufc/g ASSENTI ufc/g ASSENTI LIEVITI LIEVITI OSMOFILI ufc/g ASSENTI MUFFE ufc/g ASSENTI ufc/g ASSENTI MUFFE XEROFILE

CARATTERISTICHE IMBALLAGGIO

CONTENITORE Latta

MATERIALE Banda stagnata elettrolitica CAPACITA' 3 kg (1,9 kg frutta 1,1 kg sciroppo)

**CARATTERISTICHE CONSERVAZIONE** 

TEMPERATURA DI TRASPORTO Temperatura ambiente TEMPERATURA DI STOCCAGGIO In un luogo fresco ed asciutto TEMPERATURA DI CONSEGNA 30°C Max

UTILIZZO CONSIGLIATO (TMC) Entro 365 giorni dalla data di produzione

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

Per uso pasticceria.

**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 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.

Emesso/Preparato da Dott.BENZONI

Rev. Data emissione 001 2.07.2018

pagina

2

>>>



# CAPITOLATO DI FORNITURA



Cliente 1584 DOLCE IDEA S.R.L. 23.11.2018
DEF

Art.Cliente

Prodotto FRU2FRINCS6518 FRAGOLE 18/22 65°BX

Tipo Frutta semicandita

**DICHIARAZIONE INTEGRATIVA** 

>> segue

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

flor to

Rev. 001 Data emissione 2.07.2018

pagina 3