

**DI SANO SRL**

Via F.lli Cairoli n.5 - 27015 - Landriano (PV)

P.I. 07669290962

Tel.: +39 0245077295

[www.prodottidisano.it](http://www.prodottidisano.it) [info@prodottidisano.it](mailto:info@prodottidisano.it)

Romeo  
Canditori dal 1935

**SCHEMA TECNICA****CILIEGIE VERDI 18/20****Codice referenza** : FRCA0419**PRODOTTO A MARCHIO ROMEO****Revisione del**

25/09/2023

**N°5**

<b>Nome Prodotto</b> (Dichiarazione in Etichetta)	: CILIEGIE VERDI 18/20
<b>Lotto N.</b>	: In etichetta - aggiornato ad ogni ciclo di produzione
	<b>Sito di Produzione</b> : Stabilimento "1"

**Descrizione** : Frutta Candita. Nel processo di canditura, per osmosi viene ridotto il contenuto in acqua della frutta mentre il tenore in zucchero viene gradualmente portato ad oltre70%. La nostra frutta candita è prodotta in Italia con l'utilizzo di impianti moderni, senza abbandonare la tradizione. Il processo di lavorazione è lento ed accurato dove la tradizione, coniugata con la passione, esalta la qualità del prodotto finito.

**Ingredienti** : Ciliegie 40% (Italia) , Zucchero, Sciroppo di glucosio-fruttosio, Colorante: E102,E131  
(In ordine decrescente di peso)

**Dosaggio della Referenza** : Secondo buona tecnica industriale  
(Quantità nel prodotto)

**Valori Nutrizionali** : (Valori medi riferiti a 100g di prodotto)

Valore Energetico	: 223 kcal 959 kjoule
- Lipidi	: 0,07 g
-- di cui saturi	: 0,01 g
- Proteine	: 0,57 g
- Carboidrati	: 76,80 g
-- di cui zuccheri	: 75,33 g
- Fibre Alimentari	: 1,03 g
- Sale	: 0,11 g

**Caratteristiche Fisiche -**

**Organolettiche** :

- Colore : Tipico del frutto
- Odore : Tipico del frutto
- Sapore : Tipico dei frutti
- Aspetto : Ciliegie intere

**Parametri Microbiologici** : (Valori max espressi come u.f.c./g)

		LIMITI	U.M
- Lieviti/Muffe	:	< 2.000	UFC/g
- Coliformi	:	< 100	UFC/g
- Escherichia Coli	:	Assente/25g	UFC/g
- Staphylococcus aureus	:	Assente/1g	UFC/g
- Salmonella spp.	:	Assente/25g	UFC/g

**Laboratorio Analisi** : I prodotti vengo analizzati a campione presso laboratori accreditati secondo piano di analisi - a richiesta i prodotti possono essere accompagnati da certificati analisi.

**OGM** : Il presente prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati, in conformità a quanto previsto dal regolamento CE n 1829 e 1830 del 2003

**Allergeni** : Conforme con il Reg. 2000/13/CE, D.lgs n 114 dell' 08/02/2006, Reg. 1169/2011 e successivi emendamenti, relativa all'etichettatura dei prodotti.

<b>Allergeni</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>Cross – Contamination</b>
Cereali contenenti glutine *	:	X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	:	X	
Uova e prodotti a base di uova	:	X	
Pesce e prodotti a base di pesce	:	X	
Arachidi e prodotti a base di Arachidi	:	X	
Soia e prodotti a base di soia	:	X	
Latte e prodotti a base di latte (Incluso il lattosio)	:	X	
Frutta a guscio **	:	X	
Sedano e prodotti a base di sedano	:	X	
Senape e prodotti a base di senape	:	X	
Sesamo e prodotti a base di sesamo	:	X	
Solfiti E220 – E227 (> 10 mg/kg di SO2)	:	X	
Lupino e prodotti a base di lupino	:	X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	:	X	

\* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi idridati

\*\* mandorle (*Amygdalus 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.

**Imballo** : CARTONE: 5kg  
VASETTO: 0,720kg

**Modalità Conservazione & TMC** : 12 mesi in ambienti areati in confezione integra, lontano da luce e fonti di calore.

**Precauzioni:** : Nel caso in cui il prodotto presenti delle anomalie, difetti visibili o non abbia le consuete caratteristiche fisico/organolettiche, si consiglia di evitarne l'utilizzo, riporlo chiuso in un luogo isolato, contattare il rivenditore o il produttore per definire le azioni successive.