

Cliente 1584 DOLCE IDEA S.R.L.

 20.11.2018  
DEF

Art.Cliente

 Prodotto **CON0FBONQ7365AW** CONFETTURA DI FRUTTI DI BOSCO EXTRA FORNO

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

**DICHIARAZIONE INGREDIENTI**

 Sciroppo di glucosio-fruttosio  
 Zucchero  
 Purea di Lamponi  
 Purea di Mirtilli  
 Purea di More  
 Polpa di Fragole  
 Purea di Ribes Rosso  
 Gelificante: Pectina (E440)  
 Acidificante: E330 Ac.Citrico

**MATERIE PRIME per 100g PRODOTTO FINITO**

Descrizione	Valore	UM
Sciroppo di glucosio-fruttosio	52,0000	g/100g
Zucchero	17,0000	g/100g
Purea di Lamponi	15,0000	g/100g
Purea di Mirtilli	15,0000	g/100g
Purea di More	12,0000	g/100g
Polpa di Fragole	10,0000	g/100g
Purea di Ribes Rosso	8,0000	g/100g
Gelificante: Pectina (E440)	0,8000	g/100g
Acidificante: E330 Ac.Citrico	0,2000	g/100g

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

kcal	285,4000
kJ	1212,0500
Grassi	0,2400 g
di cui ac.grassi saturi	ND g
Carboidrati	68,5100 g
di cui zuccheri	58,0100 g
Fibre	1,7700 g
Proteine	0,5600 g
Sale	0,0314 g

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE**

RESIDUO OTTICO	°Bx	66,00 ±1,00
PH		3,50 ±0,20
SCORRIMENTO	cm/min	2,00 ±1,00
CORPI ESTRANEI		ASSENTI

 Emesso/Preparato da  
Dott.BENZONI



 Rev. 000  
Data emissione 7.02.2016

pagina 1 &gt;&gt;&gt;

Cliente 1584 DOLCE IDEA S.R.L.

20.11.2018  
DEF

Art.Cliente

Prodotto **CON0FBONQ7365AW CONFETTURA DI FRUTTI DI BOSCO EXTRA 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
MUFFE	ufc/g < 100
LIEVITI	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
MATERIALE	Polipropilene per uso alimentare e film in BOPA-PP
CAPACITA'	2,5 Kg

**CARATTERISTICHE CONSERVAZIONE**

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

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

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

**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. 000 Data emissione 7.02.2016

pagina 2 >>>

Cliente 1584 DOLCE IDEA S.R.L.

20.11.2018  
DEF

Art.Cliente

Prodotto **CON0FBONQ7365AW** CONFETTURA DI FRUTTI DI BOSCO EXTRA FORNOTipo Preparazione a base di frutta pastorizzata  
per prodotti dolciari da forno.

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.BENZONIRev.  
000Data emissione  
7.02.2016pagina  
3