



SCHEDA TECNICA

KOMPLET ITALIA S.r.l.

Via E. Fermi, 4
24050 Grassobbio (BG) – ITALY
+39 035 4242742 – info@kompletitalia.it

GELOMAT YELLOW GT – kg 13



	Denominazione di vendita	GELOMAT YELLOW GT – kg 13
	Codice interno	FRU5001
	Descrizione commerciale	Gelatina liquida a caldo pronta all'uso, stabile sulle superfici. Dona brillantezza alla frutta. Per macchine a spruzzo, può essere utilizzata anche con pennello. Settaggio macchina spruzzo: 75-90°C
	Codice a barre	6414296065370
	Pallettizzazione	741 kg – confezioni per strato: 19
	Ingredienti: acqua; sciroppo di glucosio; zucchero; gelificanti: pectina, carragenina, gomma xanthano; acidificante: acido citrico; conservante: potassio sorbato; correttore di acidità: E332(ii); aroma; emulsionante: E493; agente di resistenza: cloruro di calcio E509; estratti vegetali (paprika, curcuma); colorante E100.	
	Shelf life	12 mesi confezione sigillata
	Modalità di conservazione	Il prodotto deve essere conservato in luogo igienicamente sicuro, fresco ed asciutto, a temperatura ambiente e lontano da fonti di calore.
Confezione:	Bag in box 13 Kg netti	
Note:		

Caratteristiche microbiologiche (Questi dati sono puramente indicativi – Trattasi di prodotti naturali soggetti a variazioni/oscillazioni)			Dati analitici		
	valore di riferimento/g	valore limite/g	Parametro	Target	Range
Conta batt. Aerobi mesof.30°C			Brix	41.7	38 – 45.5
Enterobacteriaceae	---	100	p H	3.47	3.3-3.65
Escherichia Coli	---	---	Odore/sapore: albicocca		
Stafilococco coag. Positivo	---	---	Colore: giallo chiaro		
Bacillus cereus	---	---	Consistenza: liquido		
Spore sulfitoridutt. Clostrid.		---			
Salmonella spp/25g	---	---			
Lieviti		100			
Muffe		100			
Proprietà nutrizionali (riferite a 100 g di prodotto)					
Valore energetico	162 kcal	689 Kj			
Grassi	< 0,1 g				
Di cui saturi	< 0,1 g				
Carboidrati	40 g				
Di cui zuccheri	32.6 g				
Fibre	1,1 g				
Proteine	0 g				
Sodio / Sale	42 mg	0,11 g			
OGM	Il prodotto non contiene OGM o loro derivati (conforme leggi 1829-1830/03)				
HACCP	Lo stabilimento di produzione è autorizzato ai sensi del reg. CE 852/04				
Allergeni			Presente	La presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa	
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati					
Crostacei e prodotti a base di crostacei					
Uova e prodotti a base di uova					x
Pesce e prodotti a base di pesce					
Arachidi e prodotti a base di arachidi					
Soia e prodotti a base di soia					x
Latte e prodotti a base di latte					x
Frutta a guscio e prodotti derivati					
Sedano e prodotti a base di sedano					
Senape e prodotti a base di senape					
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo					
Anidride solforosa e solfiti a conc. Sup.10mg/kg o 10mg/l in termini di So ₂ totale					
Lupini e prodotti a base di lupini					
Molluschi e prodotti a base di molluschi					

La presente scheda tecnica è un estratto della scheda originale dell'azienda produttrice. Per qualsiasi altro dettaglio, pregò contattare il ns. Ufficio all'indirizzo info@kompletitalia.it

Le informazioni ivi riportate si riferiscono all'elaborazione e all'applicazione di ingredienti e processi in base alle attuali conoscenze e consulenze tecniche, e per quanto accurate, non sono considerate vincolanti. L'utilizzatore del prodotto è responsabile di effettuare test ed analisi per gli usi e le finalità inerenti la propria attività.

La presente scheda tecnica si riferisce alla data dell'aggiornamento sotto riportato e può subire variazioni, in base alle materie prime disponibili in fase produttiva.

Il presente documento è stato redatto elettronicamente ed è valido senza firma.

Data ultimo aggiornamento: 03/2016 yb