




SCHEMA TECNICA

KOMPLET ITALIA S.r.l.

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

KIDDY CONFI ALBICOCCA – kg 12,5

	Denominazione di vendita	KIDDY CONFI ALBICOCCA kg 12,5	
	Codice interno	VAR4805	
	Descrizione commerciale	farcitura di frutta a base di confettura per prodotti alimentari da forno per uso professionale	
	Codice a barre	-	
	Pallettizzazione	Pallet = 687,5 kg – confezioni per strato 11	
	Ingredienti:	Sciroppo di glucosio – fruttosio, Purea di Albicocche 35% Zucchero, Gelificanti: E1442, E401, E440i, acidificante: E330 acido citrico, Conservante: E202 potassio sorbato, Aromi, correttore di acidità: E296 acido malico.	
	Shelf life	18 mesi	
	Modalità di conservazione	In luogo fresco ed asciutto max 30°C – Trasporto temperatura ambiente.	
Confezione	Secchio in propilene per uso alimentare con coperchio e film di chiusura in BOPA-PP - peso netto kg. 12,5 kg		
Caratteristiche microbiologiche (Questi dati sono puramente indicativi – Trattasi di prodotti naturali soggetti a variazioni/oscillazioni)			Caratteristiche fisiche: aspetto, colore e gusto caratteristici e tipici, senza odori gusti e retrogusti estranei per tutto il periodo di conservazione. CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE Residuo ottico °Bx 65,00 +/-1 PH 3,7 +/- 0,20 RH % 86,00 +/- 2 VISCOSITA' cps 55000 +/- 10000,00 ANIDRIDE SOLFOROSA ppm < 10 Corpi estranei assenti (metalli pesanti, residui di pesticidi ed altri contaminanti: nei limiti della legge vigente)
Carica batterica tot	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		
Proprietà nutrizionali (valori medi riferiti a 100 g di prodotto)			
Valore energetico	268,38 kcal	1140,02 Kj	
Grassi	0,04 g		
Di cui saturi	0,01 g		
Carboidrati	65,81 g		
Di cui zuccheri	56,35 g		
Proteine	0,15 g		
Fibre	1,34 g		
Sale	0,0416 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			
Pesce e prodotti a base di pesce			
Arachidi e prodotti a base di arachidi			
Soia e prodotti a base di soia			
Latte e prodotti a base di latte			
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, prego 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 di ultimo aggiornamento: 23/02/2017 yb