



Form 3.4.01

Agg: 01/2017
Revisione: 2
Pag.1 di 3

Scheda tecnico informativa

Nome: CONFRUTTA ALBICOCCA FAGOTTO
Denominazione di vendita: Preparato in pasta a base di purea di albicocca per pasticceria
Codice: R110.V1
Marchio: BRAUN

INFORMAZIONI PRODOTTO

Applicazioni:	Per ripieni e farciture di dolci da forno Per ripieni di dolci da congelare e poi cuocere
Ingredienti:	siroppo di glucosio-fruttosio; purea di albicocche 35%; zucchero; addensanti: pectina (addizionata di pirofosfato di sodio e alginato di sodio); correttori di acidità: acido citrico, citrato di calcio; conservante: sorbato di potassio; colorante: estratto di paprika; aromi
Cross contamination:	ASSENTE

PACKAGING

Packaging:	Secchio
Peso Netto:	12,5
Condizioni di stoccaggio:	Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e dalla luce diretta del sole.
TMC (termine minimo di conservazione)	24 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE (Dove non specificato, si intende riferito al prodotto tal quale)

Aspetto:	Pasta cremosa
Colore:	Caratteristico di albicocca matura
Odore:	Caratteristico di albicocca matura
Gusto/Aroma:	Caratteristico di albicocca matura

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

pH:	3,7 +/- 0,20
BX:	65
% frutta	35%

**Form 3.4.01**

Agg: 01/2017

Revisione: 2

Pag.2 di 3

Scheda tecnico informativa**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

C.B.T.:	<500 ufc/g max
Lieviti:	assenti/10 g
Muffe:	assenti/10 g

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

(Valori medi per 100 g)

Energia:	KJ	1107
	Kcal	261
Grassi:	g	0,1
di cui acidi grassi saturi	g	0,0
Carboidrati:	g	64,0
di cui zuccheri	g	53,0
Fibra:	g	0,5
Proteine:	g	0,3
Sale:	g	0,3

Il valore energetico e la quantità di sostanze nutritive si riferiscono all'alimento così com'è venduto.

INFORMAZIONI GENERALI

Le informazioni qui riportate sono riferite unicamente al prodotto indicato ed hanno valore professionale riservato. Tutti i dati relativi alle materie prime che compongono il prodotto sono basati sulle informazioni ricevute dai nostri fornitori. Il prodotto non contiene nessun ingrediente derivante da organismi geneticamente modificati (OGM) con etichettatura obbligatoria ai sensi dei Reg. CE 1829/2003 e Reg.1830/2003.

La presente scheda tecnica è stata generata da un sistema di gestione dati automatico ed è quindi valida anche se non firmata.

Revisione: 1 del: 01/02/2017

Stampato il: 09/04/2018

Questa scheda annulla e sostituisce ogni edizione precedente.



Form 3.4.01

Agg: 01/2017
Revisione: 2
Pag.3 di 3

Scheda tecnico informativa

ALLERGENI - Reg. (EU) No. 116912011

Sostanza	
Cereali contenenti glutine: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati 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 (incluso il lattosio)	-
Frutta a guscio: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti	-
Sedano e prodotti a base di sedano	-
Senape e prodotti a base di senape	-
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	-
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	-
Lupini e prodotti a base di lupini	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi	-

Contaminazione crociata: ASSENTE

+ Presente in ricetta

- Non presente in ricetta

S Possibile presenza in tracce

Siamo consapevoli che informazioni non corrette in questa dichiarazione possono causare problemi di salute a persone che soffrono di allergie. Queste informazioni sono basate sulle nostre attuali conoscenze e sono ricavate dalle specifiche delle materie prime ricevute dai nostri fornitori.