



Form 3.4.01

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

**Scheda tecnico informativa**

**Nome:** CONFRUTTI NATUR AMARENA  
**Denominazione di vendita:** Purea di amarena pastorizzata zuccherata  
**Codice:** R154.V1  
**Marchio:** CRESCO ITALIA

**INFORMAZIONI PRODOTTO**

**Applicazioni:** Purea asettica per la preparazione di gelati, sorbetti, ghiaccioli, ecc.

**Ingredienti:** amarena 90% - zucchero 10%

**Cross contamination:** ASSENTE

**PACKAGING**

**Packaging:** Sacchetto

**Peso Netto:** 1 kg

**Condizioni di stoccaggio:** Condizioni ideali di stoccaggio: confezione chiusa, max 18°C.  
Agitare bene prima dell'uso. Una volta aperta, conservare la confezione tra 0°C e 4°C per massimo 8 giorni.

**TMC (termine minimo di conservazione)** 14 mesi

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

**Aspetto:** purea

**Colore:** tipico di amarena

**Odore:** tipico di amarena

**Gusto/Aroma:** tipico di amarena

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE**

**pH:** 3,2 +/- 0.3

**BX:** 26 +/- 3

**Form 3.4.01**Agg: 01/2017  
Revisione: 2  
Pag.2 di 3**Scheda tecnico informativa****CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

<b>C.B.T.:</b>	1000 ufc/g max
<b>Lieviti:</b>	300 ufc/g max
<b>Muffe:</b>	300 ufc/g max

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE**

(Valori medi per 100 g)

<b>Energia:</b>	<b>KJ</b>	514
	<b>Kcal</b>	121
<b>Grassi:</b>	<b>g</b>	0,0
di cui acidi grassi saturi	<b>g</b>	0,0
<b>Carboidrati:</b>	<b>g</b>	27,0
di cui zuccheri	<b>g</b>	27,0
<b>Fibra:</b>	<b>g</b>	0,7
<b>Proteine:</b>	<b>g</b>	0,8
<b>Sale:</b>	<b>g</b>	0,0

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: 0 del: 05/11/2015

Stampato il: 06/02/2019

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 <sub>2</sub> 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.