

## DI SANO S.R.L.

Landriano - 27015 Via F.lli Cairoli 5  
C.C.I.A.A. MI 1974862 - Cod. Fiscale e P.Iva 07669290962  
Tel +39 028255684 – Fax +39 0289201977  
[www.prodottidisano.it](http://www.prodottidisano.it) - [info@prodottidisano.it](mailto:info@prodottidisano.it)

### SCHEMA TECNICA

## UVA SULTANINA mixed colour

**Codice referenza** : UV1752

**Revisione del**

**22/05/2024**

**N°3**

<b>Nome Prodotto</b> (Dichiarazione in Etichetta)	: UVA SULTANINA mixed colour
<b>Lotto N.</b>	: In etichetta - aggiornato ad ogni ciclo di produzione
<b>Produttore</b>	: Di Sano s.r.l. <b>Sito di Produzione</b> : Stabilimento "1"

**Descrizione** : Uva sottoposta al procedimento di essiccazione naturale, viene ricavata dall'uva sultanina, una varietà di vite usata prevalentemente per produrre l'uva passa in quanto, essendo priva di semi e ricca di zuccheri.

**Applicazione** : Prodotti dolciari, alimentari, gastronomici  
(In quale prodotto alimentare potrà essere utilizzato)

<b>Ingredienti</b> (In ordine decrescente di peso)	<b>Ingrediente</b>	<b>Nella Referenza%:</b>	<b>Provenienza:</b>
	Uva sultanina	99,6%	CINA
	Olio di girasole	0,4%	

**Dosaggio della Referenza** : A vostro piacere  
(Quantità nel prodotto)

**Valori Nutrizionali** : (valori medi riferiti a 100g di prodotto)

- Energia	: 292 Kcal (1222,3Kj)
- Lipidi	: 0,6 g
-- di cui acidi grassi saturi	: 0,0 g
- Carboidrati	: 72,0 g
-- di cui zuccheri	: 72,0 g
- Proteine	: 1,9 g
- Fibra	: 5,2 g
-Sale	: 0,13 g

#### Caratteristiche Fisiche -

**Organolettiche** :

- Colore	: Marrone (9-10 rtu)
- Odore	: Tipico di uva sultanina
- Sapore	: Tipico di uva sultanina
- Aspetto	: Frutto disidratato
- Consistenza	: Morbida

**Parametri Microbiologici** : (Valori max espressi come u.f.c./g)

	LIMITI	U.M
- Ocratossina A	< 10	ppb

- Carica Batterica Totale	:	<	10.000	UFC/g
- Lieviti e Muffe	:	<	10.000	UFC/g
- Enterobatteri	:	<	100	UFC/g
- Escherichia Coli	:	<	10	UFC/g
- Staphylococcus aureus	:	<	10	UFC/g
- Salmonella spp.	:		Assente/25g	Assente/25g
- Listeria monocytogenes	:		Assente/25g	Assente/25g
- Corpi Estranei	:		Assenti/100g	Assente/25g

**Laboratorio Analisi** : I prodotti vengo analizzati a campione presso laboratori accreditati - a richiesta i prodotti possono essere accompagnati da certificati analisi.

**OGM** : Il presente prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati, in conformità a quanto previsto dal regolamento CE n 1829 e 1830 del 2003

**Allergeni** : Nessuno  
: Conforme con il Reg. 2000/13/CE, D.lgs n 114 dell' 08/02/2006, Reg. 1169/2011 e successivi emendamenti, relativa all'etichettatura dei prodotti.

<b>Allergeni</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>Cross – Contamination</b>
Cereali contenenti glutine *	:	X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	:	X	
Uova e prodotti a base di uova	:	X	
Pesce e prodotti a base di pesce	:	X	
Arachidi e prodotti a base di Arachidi	:	X	
Soia e prodotti a base di soia	:	X	
Latte e prodotti a base di latte (Incluso il lattosio)	:	X	
Frutta a guscio **	:	X	
Sedano e prodotti a base di sedano	:	X	
Senape e prodotti a base di senape	:	X	
Sesamo e prodotti a base di sesamo	:	X	
Solfiti E220 – E227 (> 10 mg/kg di SO <sub>2</sub> )	:	X	
Lupino e prodotti a base di lupino	:	X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	:	X	

\* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi idridati

\*\* mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus Avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), Noci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], Noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), Pistacchi (*Pistacia vera*), Noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

<b>Imballo</b>	:	<b>Tipo di Confezione</b>	<b>Kg</b>
	:	Cartone	12,5
	:	Cartone	10,0

**Modalità Conservazione** : Mantenere in luogo fresco e asciutto, preferibilmente a temperatura ambiente, max. 25°C. Tenere lontano da fonti di calore e luminose

**Shelf Life** : Il prodotto, conservato nelle condizioni consigliate e all'interno dell'imballaggio originale sigillato, mantiene inalterate le proprie caratteristiche per almeno 12 mesi.

**Precauzioni:** : Nel caso in cui il prodotto presenti delle anomalie, difetti visibili o non abbia le consuete caratteristiche fisico/organolettiche, si consiglia di evitarne l'utilizzo, riporlo chiuso in un luogo isolato, contattare il rivenditore o il produttore per definire le azioni successive.