

DI SANO S.R.L.

Rozzano - 20089 Via Sesia 40/o
C.C.I.A.A. MI 1974862 - Cod. Fiscale e P.Iva 07669290962
Tel +39 028255684 – Fax +39 0289201977
www.prodottidisano.it - info@prodottidisano.it

SCHEDA TECNICA

MOMPARIGLIA ARCOBALENO

Codice referenza : ZZ04

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

Descrizione	:	Pallini di zucchero allegri, colorati, brillanti.	
Applicazione <i>(In quale prodotto alimentare potrà essere utilizzato)</i>	:	Decorazioni per pasticceria	
Ingredienti <i>(In ordine decrescente di peso)</i>	:	Zucchero, amido di FRUMENTO , Sciroppo di glucosio, coloranti: E102, E124, E131. agenti lucidanti: olio di cocco, cera d'api.	
Dosaggio della Referenza	:	A piacere	
Valori nutrizionali	:	<i>Valori medi per 100gdi prodotto</i>	
- Energia	:	388 Kcal (1649 KJ)	
- Carboidrati	:	96,20	g
-- di cui zuccheri	:	71,90	g
-Lipidi	:	0,30	g
-- di cui acidi grassi saturi	:	0,30	g
- Proteine	:	0,20	g
- Fibre	:	1,00	g
- Sale	:	0,02	
Caratteristiche Fisiche - Organolettiche	:		
- Colore	:	Arcobaleno	
-Diametro medio	:	1,5 mm	
-Peso unitario medio	:	0,009 g	
- Forma	:	Pallini irregolari	
Parametri Microbiologici	:	<i>(Valori max espressi come u.f.c./g)</i>	
		LIMITI	U.M
- Conta batterica totale	:	< 3.000	UFC/g
- Lieviti e muffe	:	< 100	UFC/g
- Enterobatteri	:	< 100	UFC/g

- Escherichia Coli : Assente in 1 g UFC/g
- Staphylococcus aureus : Assente in 1 g UFC/g
- Salmonella spp. : Assente/25g
- Candida Albicans : Assente in 1 g

Metalli pesanti : < 1 ppm

Laboratorio Analisi : I prodotti vengono 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 : Amido di frumento. Contiene GLUTINE
 : 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.

Allergeni	SI	NO	Cross – Contamination
Cereali contenenti glutine *	X		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 SO2)		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 (<i>Amygdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus Avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), Noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], Noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), Noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati.			

Imballo : **Tipo di Confezione** Kg
 : Busta 1
 :

Modalità Conservazione : Mantenere in luogo fresco e asciutto, preferibilmente alla temperatura di +8 C - +12 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 24 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.