

DI SANO S.R.L.

via F.lli Cairoli,5 - 27015 Landriano (PV)
C.C.I.A.A. MI 1974862 - Cod. Fiscale e P.Iva 07669290962
Tel +39 0245077295 – Fax +39 0289201977
www.prodottidisano.it - info@prodottidisano.it

SCHEDA TECNICA

CODETTE CELESTE

Rev. Del : 10/09/24

Numero : 3

Codice referenza : ZZ08

Nome Prodotto	: CODETTE CELESTE		
(Dichiarazione in Etichetta)			
Lotto N.	: In etichetta - aggiornato ad ogni ciclo di produzione		
Produttore	: Di Sano s.r.l.	Sito di Produzione	: Stabilimento "2"

Descrizione : Elaborato zuccherino particolarmente indicato per le decorazioni dolciarie. Il prodotto non contiene coloranti artificiali, né conservanti.

Applicazione : Decorazioni per pasticceria
(In quale prodotto alimentare potrà essere utilizzato)

Lista dei Costituenti : Zucchero, farina di riso, glucosio, maltodestrina, amido di frumento deglutinato, cera carnauba, vanillina, estratti vegetali colorati celeste derivato da spirulina
(In ordine decrescente di peso)

Dosaggio della Referenza : A piacere

Valori nutrizionali : Valori medi per 100gdi prodotto

-Energia	: 375 Kcal (1570 KJ)
-Lipidi	0,1
di cui saturi	0,0
Carboidrati	: 99,70
di cui zuccheri	99,70
-Proteine	: 0,20
Fibre	: 0,10
Sale	0,00

Caratteristiche Fisiche -

Organolettiche :

- Colore	: Celeste
-Lunghezza media	: 6 mm
-Peso unitario medio	: 0,02 g
- Forma	: Cilindrica

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

		LIMITI	U.M
- Microrganismi totali mesofili	: <	100	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 : 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.

Allergeni	SI	NO	Cross – Contamination
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 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.