



SCHEDA TECNICA ED INFORMATIVA

Clementine Candite

TIPOLOGIA PRODOTTO

PRODOTTO DI CONFETTERIA : Prodotto realizzato per produzione di altri dolci . Altredetto Semilavorato

INGREDIENTI :

Clementina intera , Zucchero , glucosio, acqua.

FRUTTA UTILIZZATA 70%per 100 g di prodotto , ZUCCHERI TOTALI 70% per 100 g di prodotto

MODALITA' DI IMPIEGO

Prodotto candito da utilizzare per la preparazione di grandi lievitati , per la preparazione di dolci da colazione, di torte , brioches.Per decorazione di piatti di alta cucina dolci e salati . Per la bourguignonne au chocolat. Per la preparazione del gelato o da aggiungere allo yogurt.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

colore : arancio nelle sue sfumature a seconda delle annate , essendo un prodotto fresco .

Aspetto : Il frutto viene candito ed invasettato intero . Colore è arancio brillante aspetto sodo ma tenero e gustoso. Il prodotto è nel suo liquido di governo e al gusto è molto gustoso e allo stesso tempo delicato, all'olfatto molto profumato .

TIPO CONFEZIONE

Conservato in vasi vetro kg 1 E 250 g.

TMC (Termine minimo di conservazione)

24 mesi dalla produzione se rispettate le modalità di conservazione. Da consumarsi preferibilmente entro la data riportata sull' etichetta

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare in ambiente fresco e asciutto al riparo della luce solare diretta. Evitare gli sbalzi termici

Temperatura di stoccaggio 15-25 C° . Dopo l'apertura il prodotto si conserva 15 die coperto in frigorifero a +4C° .

MODALITA' DI TRASPORTO

Il trasporto deve avvenire ad un a temperatura tra 15 -25 C° al riparo da fonti di calore e al riparo dalla luce solare diretta e da odori e umidità

OGM :

HACCP

Il prodotto è conforme alle norme stabilite relativamente all'igiene degli alimenti avvalendosi dei principi del'HACCP

AUTORIZZAZIONI SANITARIE n. 391-249-1178-377

COD ATTIVITA' 107120 REA 71443

RINTRACCIABILITA'

E' garantita la tracciabilità interna di ogni lotto di produzione

CERTIFICAZIONI E IDONEITÀ DI PRODOTTI

il prodotto è	IDONEO	CERTIFICATO
VEGANO	SI	NO
BIOLOGICO	NO	NO
GLUTEN FREE	SI	NO

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g di prodotto

Valori Energetici	284 kcal /100g
	1208 kjoule/100g
Grassi	0,4 g/100g
grassi saturi	0,1 g /100g
Carboidrati	69,6 g/100g
Zuccheri	65,9 g/100g
Proteine	0,6 g/100g
Sodio	0,01g/100g

ALLERGENI ALIMENTARI (Allegato II reg. CEE 1169/2011 e successive modifiche e integrazioni)	Presenza certa	Possibile presenza accidentale
Cereali con glutine, vale a dire (farro e grano khorasan), segale, orzo, vana o i loro ceppi ibridati e derivati.	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
uova e prodotti a base di uova	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO
Frutta a guscio , cioè mandorle , nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	NO	NO
Lupini e prodotti derivati	NO	NO
Molluschi e derivati	NO	NO
Per 'SI' nella colonna 'Presenza certa' è da intendersi "aggiunta diretta" cioè che l'allergene è presente nel prodotto alimentare perché è un suo ingrediente o è costituente di un suo ingrediente (compresi solventi , diluenti e i supporti per aromi ed additivi)		
Per 'SI' nella colonna 'Possibile presenza accidentale' è da intendersi "contaminazione crociata" cioè che l'allergene potrebbe essere presente nel prodotto alimentare per cause accidentali quali errore umano o residui di altre lavorazioni.		

Il presente documento è redatto secondo il Reg CE 1169/2011 al meglio delle nostre conoscenze sulla base della formulazione del prodotto e dei dati ricevuti dai nostri fornitori di materie prime.

Rilasciato in data

01/01/2020

DIAGRAMMA DI FLUSSO

