



SCHEDA TECNICA ED INFORMATIVA

Fragola Candita

TIPOLOGIA PRODOTTO

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

INGREDIENTI :

Fragole, 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 e con lo yogurt

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

colore : rosso intenso , essendo un prodotto fresco e non trattato .

Aspetto : il frutto rimane intero .Colore amaranto intenso aspetto sodo ma tenero e gustoso. Il prodotto è nel suo liquido di governo è gustoso, delicato e molto profumato .

TIPO CONFEZIONE

vasi kg 1 e vaso 250 g

TMC (Termine minimo di conservazione)

4 mesi dalla produzione a temperatura controllata 4C° se rispettate le modalità di conservazione per il prodotto nel liquido di governo . 45 gg dalla produzione a temp. controllata 4C °se rispettate le modalità di conser. per il prodotto senza liquido di governo. Da consumarsi pref. entro la data riportata sull' etichetta

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura ambiente, tenere in frigorifero a 4°C dopo l'apertura

MODALITA' DI TRASPORTO

Il trasporto deve avvenire ad un a temperatura temperaura ambiente 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 agascio , cioè mandorle , noccioline , 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 SO2	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

