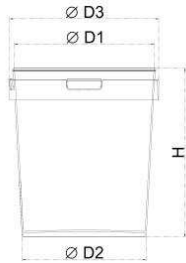




Scheda tecnica
Confettura Extra di Lamponi
Linea Bakery

DO	LCQ435
Emissione	12/02/20
Rev. n° 1.0	21/10/20

DEFINIZIONE PRODOTTO		Mescolanza di FRUTTI DI LAMPONE e zucchero portata a consistenza appropriata mediante concentrazione in boule e aggiunta di gelificanti							
DESTINAZIONE		Semilavorato per farcitura pre e post forno							
PRESENZA DI ALLERGENI		Vedi retro							
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	COLORE	Viola brillante							
	AROMA -SAPORE	Intenso, tipico del frutto							
	CONSISTENZA	Gel pastoso, privo di sineresi							
	PEZZATURA	Massa omogenea con semi caratteristici dei frutti di provenienza							
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	CARICA MESOFILA AEROBIA	< 10 ³ ufc/g							
	LIEVITI E MUFFE	< 10 ufc/g							
	LIEVITI OSMOFILI	< 10 ufc/g							
COMPOSIZIONE PRODOTTO	INGREDIENTI	Lamponi, zucchero (saccarosio), gelificante: pectina Origine della frutta: Polonia Frutta utilizzata: 70g per 100g Zuccheri totali: 60g per 100g							
	VALORI NUTRIZIONALI medi per 100 g di prodotto	Energia: 969 kJ / 228 kcal Grassi: 0 g di cui acidi grassi saturi. 0 g Carboidrati: 57 g di cui zuccheri: 54 g Proteine: 0.7 g Sale: 0.03 g							
	conservanti e/o coloranti	ASSENTI							
	OGM/ radiazioni ionizzanti	ASSENTI							
CONFEZIONE	TIPO	Secchio bianco in PP per alimenti con manico; film plastico termosaldato; coperchio senza guarnizione con sigillo di garanzia.							
	DIMENSIONI	<table><tr><td>D1</td><td>172,7 mm ±1 %</td></tr><tr><td>D2</td><td>165,0 mm ±1 %</td></tr><tr><td>D3</td><td>184,5 mm ±1 %</td></tr><tr><td>H</td><td>118,0 mm ±1 %</td></tr></table> <p>Capacità: 2.5 litri</p> 	D1	172,7 mm ±1 %	D2	165,0 mm ±1 %	D3	184,5 mm ±1 %	H
D1	172,7 mm ±1 %								
D2	165,0 mm ±1 %								
D3	184,5 mm ±1 %								
H	118,0 mm ±1 %								
CONTENUTO		2.5 Kg e							
SHELF-LIFE		Termine Minimo di Conservazione = 18 mesi dalla data di produzione							
MODALITA' DI CONSERVAZIONE		Conservare a temperatura ambiente. Dopo l'apertura conservare in frigorifero.							



Scheda tecnica
Confettura Extra di Lamponi
Linea Bakery

DO LCQ435
Emissione 12/02/20
Rev. n° 1.0 21/10/20

Allergeni (Regolamento UE 1169/2011)	Presente come ingrediente	Presente nello stesso sito produttivo	Rischio di cross contamination
Presenza di cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	no	sì	no
Presenza di crostacei e prodotti a base di crostacei	no	no	no
Presenza di uova e prodotti a base di uova	no	sì	no
Presenza di pesce e prodotti a base di pesce	no	no	no
Presenza di arachidi e prodotti a base di arachidi	no	no	no
Presenza di soia e prodotti a base di soia	no	no	no
Presenza di latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	no	sì	no
Presenza di frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus 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 illinoiesis (Wangenh.) K. Koch</i>), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati	no	sì (mandorle)	no
Presenza di sedano e prodotti a base di sedano	no	no	no
Presenza di senape e prodotti a base di senape	no	no	no
Presenza di semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	no	no	no
Presenza di anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	no	sì	no