



**SCHEDA TECNICA  
BIODELIZIA  
Preparazione di albicocche**

DO LCQ360  
Emiss. 30/08/11  
Rev. 1.1 del 13/12/21

DEFINIZIONE PRODOTTO	Mescolanza di FRUTTI DI ALBICOCCA e zucchero d'uva portata a consistenza appropriata mediante concentrazione in boule e aggiunta di gelificanti.	
DESTINAZIONE	Alimentazione umana per tutte le fasce di età	
PRESENZA DI ALLERGENI	Vedi retro	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	COLORE	Giallo intenso-arancione, caratteristico del frutto maturo
	AROMA -SAPORE	Tipico di albicocca fresca, non piatto, agrodolce
	CONSISTENZA	Gel morbido e pastoso, facilmente spalmabile.
	PEZZATURA	Presenza di pezzi di frutta ben visibili e definiti, di consistenza morbida, uniformemente distribuiti nella massa del prodotto.
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	CARICA MESOFILA AEROBIA	< 10 <sup>3</sup> ufc/g
	LIEVITI E MUFFE	< 10 ufc/g
	LIEVITI OSMOFILI	< 10 ufc/g
COMPOSIZIONE PRODOTTO	INGREDIENTI	Albicocche*, zucchero d'uva*, gelificante: pectina. *Ingredienti biologici Frutta utilizzata: 65g per 100g Zuccheri totali: 38g per 100g
	VALORI NUTRIZIONALI medi per 100 g di prodotto	Energia: 665 kJ/156 kcal Grassi: 0 g di cui acidi grassi saturi: 0 g Carboidrati: 38 g di cui zuccheri: 38 g Proteine: 0.7 g Sale: 0.05 g
	conservanti e/o coloranti	ASSENTI
	OGM	ASSENTI
CONFEZIONE	TIPO	Vaso di vetro "America", capacità 314 ml, capsula twist-off Ø 70 mm colore verde
	DIMENSIONI	Ø cm 7.5 x 9
CONTENUTO	330g e	
SHELF-LIFE	Termine Minimo di Conservazione = 24 mesi dalla data di produzione	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservazione a temperatura ambiente. Tenere lontano da fonti di calore e luce diretta. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro alcuni giorni.	



**SCHEDA TECNICA  
BIODELIZIA  
Preparazione di albicocche**

DO LCQ360  
Emiss. 30/08/11  
Rev. 1.1 del 13/12/21

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 ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati	no	sì	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 SO <sub>2</sub>	no	sì	no
Lupini e prodotti a base di lupini.	no	no	no
Molluschi e prodotti a base di molluschi	no	no	no