



**SCHEDA TECNICA
BIODELIZIA
Preparazione di lamponi**

DO LCQ361
Emiss. 30/08/12
Rev.1.1 13/12/21

| | | |
|---------------------------------|--|---|
| DEFINIZIONE PRODOTTO | Mescolanza di FRUTTI DI LAMPONE 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 | Viola brillante |
| | AROMA -SAPORE | Intenso, tipico del frutto |
| | CONSISTENZA | Gel morbido e pastoso, di consistenza spalmabile |
| | 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 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 lamponi**

DO LCQ361
Emiss. 30/08/12
Rev.1.1 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 ₂ | no | sì | no |
| Lupini e prodotti a base di lupini. | no | no | no |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi | no | no | no |