



**SFIZIO MISTO S.r.l**

Via Rivarolo 7/a

42024 Castelnovo di Sotto (RE)

Tel .: 0522-683747 Fax.: 0522 688323

Email : [info@italianfoodfactory.it](mailto:info@italianfoodfactory.it)

[www.italianfoodfactory.it](http://www.italianfoodfactory.it)

Partita Iva e codice fiscale : IT02390050355

## SQUEEZITA MIELE

**Rev. Del** : 22.02.2024

**Codice referencia** : 9901000422

**Nome Prodotto** : SQUEEZITA MIELE

*(Dichiarazione in Etichetta)*

**Lotto N.** : In etichetta - aggiornato ad ogni ciclo di produzione

**Prodotto nello stabilimento di** : Via Fratelli Cairoli, 5 – 27015 Landriano (PV)

**Descrizione** : Salse per variegature di gelati e prodotti dolciari destinato esclusivamente all'industria di cui è vietata la vendita per il consumo diretto.

**Applicazione** : Miele per farciture e variegature in generale

*(In quale prodotto alimentare potrà essere utilizzato)*

**Ingredienti** : Miele millefiori (50%), Saccarosio, acqua, amido modificato, conservante: sorbato di potassio E202, colorante alla curcumina E100

*(In ordine decrescente di peso)*

**Dosaggio di prodotto erogato** : 10-15g

**Valori Nutrizionali** : *(valori medi riferiti a 100g di prodotto)*

- Energia	:	273,98 Kcal (1158,06 Kj)
- Lipidi	:	1,71 g
- di cui: acidi grassi saturi	:	0,00 g
- Carboidrati	:	70,42 g
- di cui: zuccheri	:	70,13 g
- Proteine	:	0,16 g
- Fibre	:	0,10 g
- Sale	:	0,0 g

**SFIZIO MISTO S.r.l**

Via Rivarolo 7/a

42024 Castelnovo di Sotto (RE)

Tel.: 0522-683747 Fax.: 0522 688323

Email: [info@italianfoodfactory.it](mailto:info@italianfoodfactory.it)[www.italianfoodfactory.it](http://www.italianfoodfactory.it)

Partita Iva e codice fiscale: IT02390050355

**Caratteristiche Fisiche –****Organolettiche**

- Colore	: Giallo
- Odore	: Tipico del miele
- Sapore	: Tipico del miele
- Aspetto	: Salsa

**Parametri Microbiologici** : (Valori max espressi come u.f.c/g)

		LIMITI	U.M
- Lieviti	:	< 10.000	UFC/g
- Muffe	:	< 10.000	UFC/g
- Coliformi	:	< 10	UFC/g
- Clostridi produttori di tossine botuliniche	:	Assente/25g	
- Corpi Estranei	:	Assente/100g	

**Parametri chimici** : Prodotto conforme al Reg. CE n°2023/915 e s.m.i. e Reg. CE n°396/2005 s.m.i.**OGM** : Il presente prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati, in conformità a quanto previsto dai Regolamenti CE n 1829 e 1830 del 2003**Allergeni** : **Frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio**

Conforme con il Reg. 2000/13/CE, D.lgs n 114 dell'08/02/2006, Reg. 1169/2011 e successivi emendamenti, relativa all'etichettatura dei prodotti.

<b><u>Allergeni</u></b>		<b><u>SI</u></b>	<b><u>NO</u></b>	<b><u>Cross – Contamination</u></b>
Cereali contenenti glutine *	:		X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	:		X	
Uova e prodotti a base di uova	:		X	
Pesce e prodotti a base di pesce	:		X	
Arachidi e prodotti a base di Arachidi	:		X	
Soia e prodotti a base di soia	:		X	
Latte e prodotti a base di latte (Incluso il lattosio)	:		X	
Frutta a guscio **	:			X
Sedano e prodotti a base di sedano	:		X	
Senape e prodotti a base di senape	:		X	
Sesamo e prodotti a base di sesamo	:		X	
Solfiti E220 – E227 (> 10 mg/kg di SO2)	:		X	
Lupino e prodotti a base di lupino	:		X	

**SFIZIO MISTO S.r.l**

Via Rivarolo 7/a

42024 Castelnovo di Sotto (RE)

Tel .: 0522-683747 Fax.: 0522 688323

Email : [info@italianfoodfactory.it](mailto:info@italianfoodfactory.it)[www.italianfoodfactory.it](http://www.italianfoodfactory.it)

Partita Iva e codice fiscale : IT02390050355

Molluschi e prodotti a base di molluschi	:		x	
* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi idridati				
** mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus Avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), Noci pecan [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], Noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), Pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), Noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati.				

**Imballo**

:	<b>Tipo di Confezione</b>	<b>Kg</b>
	Barattolo	2
	Cartone	12

**Modalità Conservazione**

: Mantenere in luogo fresco e asciutto. Tenere lontano da fonti di calore e luminose.

**Shelf Life**

: Il prodotto, conservato nelle condizioni consigliate e all'interno dell'imballaggio originale sigillato, mantiene inalterate le proprie caratteristiche per almeno 24 mesi.

**Precauzioni:**

: Nel caso in cui il prodotto presenti delle anomalie, difetti visibili o non abbia le consuete caratteristiche fisico/organolettiche, si consiglia di evitarne l'utilizzo, riportarlo chiuso in un luogo isolato, contattare il rivenditore o il produttore per definire le azioni successive.