



SFIZIO MISTO S.r.l

Via Rivarolo 7/a

42024 Castelnovo di Sotto (RE)

Tel .: 0522-683747 Fax.: 0522 688323

Email : info@italianfoodfactory.it

www.italianfoodfactory.it

Partita Iva e codice fiscale : IT02390050355

SQUEEZITA FRUTTI DI BOSCO

Rev. Del : 22.02.2024

Codice referencia : 9901000420

<u>Nome Prodotto</u>	: SQUEEZITA FRUTTI DI BOSCO
<i>(Dichiarazione in Etichetta)</i>	
<u>Lotto N.</u>	: In etichetta - aggiornato ad ogni ciclo di produzione
<u>Prodotto nello stabilimento di</u>	: 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 : Confettura per farciture e variegature in generale
(In quale prodotto alimentare potrà essere utilizzato)

Ingredienti : Sciroppo di glucosio-fruttosio, Zucchero, purea di frutti di bosco (35%), gelificanti: Pectina E440, addensante: Alginato di sodio E401, regolatore di acidità E339ii, succo di limone concentrato, conservante E200 acido sorbico, aromi
(In ordine decrescente di peso)

Dosaggio di prodotto erogato : 10-15g

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

- Energia	: 160 Kcal (672 Kj)
- Lipidi	: 0,14 g
- di cui: acidi grassi saturi	: 0,01 g
- Carboidrati	: 37,19 g
- di cui: zuccheri	: 32,68 g
- Proteine	: 0,98 g
- Fibre	: 3,01 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

www.italianfoodfactory.it

Partita Iva e codice fiscale : IT02390050355

Caratteristiche Fisiche –

Organolettiche

- Colore : Scuro
- Odore : Tipico dei frutti di bosco
- Sapore : Tipico dei frutti di bosco
- 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

Nessuno

:

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.

<u>Allergeni</u>		<u>SI</u>	<u>NO</u>	<u>Cross – Contamination</u>
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.itwww.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

:	Tipo di Confezione	Kg
	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, riporlo chiuso in un luogo isolato, contattare il rivenditore o il produttore per definire le azioni successive.