



**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 AMARENA**

**Rev. Del** : 27.05.2025

**Codice referencia** : 9901000569

**Nome Prodotto** : SQUEEZITA AMARENA

*(Dichiarazione in Etichetta)*

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

**Descrizione** : Preparazione semisolida dolce a base di frutta e zucchero cotta a lungo

**Applicazione** : Confettura per farciture e variegature in generale. Industrie Dolciarie e Alimentari.

*(In quale prodotto alimentare potrà essere utilizzato)*

**Ingredienti** : Purea di visciola 45%, Sciroppo di glucosio-fruttosio, Zucchero, gelificanti: Pectina E440, Acido citrico E330, Acido sorbico E200, Aroma amarena.  
*(In ordine decrescente di peso)*

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

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

- Energia : 226 Kcal (945 Kj)

- Grassi : 0,24 g

- di cui: acidi grassi saturi : 0,00 g

- Carboidrati : 56,78 g

- di cui: zuccheri : 53,66 g

- Proteine : 0,81 g

- Fibre : 1,28 g

- Sale : 0,23 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 : Tipico
- Odore : Tipico
- Sapore : Visciola
- Aspetto : Semisolida

### Parametri Microbiologici

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

		LIMITI	U.M
- Carica Batterica Totale	:	< 10.000	UFC/g
- Lieviti e Muffe	:	< 1.000	UFC/g
- Enterobatteri	:	< 100	UFC/g
- Escherichia Coli	:	< 10	UFC/g
- Staphylococcus aureus	:	< 10	UFC/g
- Salmonella spp	:	Assente/25g	
- Listeria monocytogenes	:	Assente/25g	
- Corpi Estranei	:	Assente/100g	

### Parametri chimici

: Prodotto conforme al Reg. CE n°2023/915 e s.m.i e al Reg. Ce 396/2005 e 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

### **Nessuno**

Conforme con il Reg. 2000/13/CE, D.lgs n 114 dell'08/02/2006, Reg. 1169/2011 e successivi

### Allergeni

: 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	

**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

Lupino e prodotti a base di lupino	:		x	
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.				

<b>Imballo</b>	:	<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, riporlo chiuso in un luogo isolato, contattare il rivenditore o il produttore per definire le azioni successive.