



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 ARANCIA

Rev. Del : 22.02.2024

Codice referencia : 9901000695

Nome Prodotto : SQUEEZITA ARANCIA

(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 : Preparazione semisolida dolce a base di agrumi e zucchero e cotta a lungo

Applicazione : Marmellata per farciture e variegature in generale

*(In quale prodotto alimentare
potrà essere utilizzato)*

Ingredienti : Sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, purea di arancia (35%), gelificanti: Pectina E440,
(In ordine decrescente di peso) acidificante: Acido citrico E330, addensante: Alginato di sodio E401.

Dosaggio di prodotto erogato : 10-15g

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

- Energia	:	213,17 Kcal (904,67 Kj)
- Lipidi	:	0,40 g
- di cui: acidi grassi saturi	:	0,00 g
- Carboidrati	:	52,96 g
- di cui: zuccheri	:	52,79 g
- Proteine	:	2,33 g
- Fibre	:	1,92 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.itwww.italianfoodfactory.it

Partita Iva e codice fiscale: IT02390050355

Caratteristiche Fisiche –**Organolettiche**

- Colore : Arancione
- Odore : Tipico
- Sapore : Arancia
- 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	:	Assenti/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	

**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

Senape e prodotti a base di senape	:		X	
Sesamo e prodotti a base di sesamo	:		X	
Solfiti E220 – E227 (> 10 mg/kg di SO ₂)	:		X	
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.				

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.