Sede e Stab.: 26020 PALAZZO PIGNANO (CR) – Via per Trescore, 28
Tel. 0373 982417 – Fax 0373 982462
Cod. Fisc. E Part. I.V.A. n° 00415290196 – C.C.I.A.A. n° 103677
Iscriz. Registro Imprese di Cremona n° 1609
www.salgar.it • E-mail: info@salgar.it

INDUSTRIA CONSERVIERA

SCHEDA TECNICA

0233 FRUTTI di BOSCO DORA

70% Frutta Selezionata - Preparato di frutta per prodotti da forno e farcitura

DESCRIZIONE Prodotto ottenuto per cottura, concentrazione e successiva gelificazione di una miscela costituita da polpa e purea di frutti di bosco, sciroppo di glucosio, zucchero, gelificante, conservante e aroma

APPLICAZIONI Semilavorato per usi professionali destinato al riempimento e farcitura prima e dopo cottura in forno di: croissant, cannoli, sfogliatine e prodotti similari; indicato sia per laboratori che per industrie dolciarie

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Colore viola scuro brillante, sapore dolce e pulito tipico del frutto maturo privo di retrogusti sgradevoli, aspetto traslucido, **struttura pastosa con eccellente tenuta al forno**

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE
- Residuo ottico rifrattometrico (° Brix).....: 65 +/- 1
- **Frutta impiegata.....: 70 %**
- Viscosità a 20° C.....: 25.000/45.000 mPa • s
- Ph.....: 3,4 / 3,8
- Corpi estranei.....: assenti
- Metalli pesanti, residui di pesticidi ed altri contaminanti: nei limiti delle vigenti leggi in materia

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
- Carica batterica totale mesofila.....: < 10.000 ufc/g
- Lieviti.....:< 100 ufc/g
- Muffe.....:< 100 ufc/g
- Coliformi.....: assenti ufc/g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI *valori medi per 100 g di prodotto*

Valore Energetico	***1026 Kj***	***245 Kcal***			
Grassi	0,16	g	di cui acidi grassi saturi	0,01	g
Carboidrati	60,50	g	di cui zuccheri	56,39	g
Proteine	0,41	g			
Fibre	2,04	g			
Sale	0,131	g			

INGREDIENTI
Polpa e purea di frutta in proporzione variabile 70% (fragole, mirtilli, more, lamponi) - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Zucchero - Gelificante: Pectina con difosfato tetrasodico - Correttori d'acidità: Acido citrico e Citrato tricalcico - Conservanti: Sorbato di potassio - Aromi

CONFORMITA'

ETICHETTATURA e INFORMAZIONI NUTRIZIONALI
Conformi al Reg. UE nr. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori

HACCP
Prodotto realizzato in conformità alle nuove Dir. CEE 852-882/2004 in materia d'igiene dei prodotti alimentari

ADDITIVI
Prodotto realizzato in conformità al Reg. CE 1333/2008 relativo agli additivi alimentari

TRACCIABILITA'
la Salgar S.r.l. ha predisposto e attuato, a partire dal 26 ottobre 2004, un sistema di Rintracciabilità dei prodotti alimentari conforme al Reg. CE 178/2002

OGM FREE
Non contiene ingredienti derivati da OGM (Organismi geneticamente modificati), conforme ai Reg. CE . nr. 1829/2003 - 1830/2003

PAESE ORIGINE M.P.
Il paese di coltivazione della m.p caratterizzante = ***frutti di bosco origine: UE - Extra UE***

PACKAGING
Tutti i materiali impiegati nel confezionamento sono stati dichiarati idonei al contatto con i prodotti alimentari in conformità alle seguenti normative: *D.M. 21.03.1973, D.M. 220/1993,l D.P.R 777/1982, D.Lgs 108/1992 e successivi aggiornamenti* *Reg. CEE 1935/2004 – 1895/2005 –2023/2006- 10/2011*

ETICHETTATURA AMBIENTALE DEGLI IMBALLAGGI (D.Lgs. 116/2020)
Contenitore ***PP 5*** *- Coperchio* ***PP 5*** *- Pellicola* ***O 07*** *Imballi da conferire nella raccolta differenziata della plastica*

STABILIMENTO DI PRODUZIONE
Via per Trescore, 28- 26020 PALAZZO PIGNANO (CR) –Italia

ASSENZA RADIAZIONI IONIZZANTI
Non vengono utilizzate materie prime trattate con radiazioni ionizzanti. *Durante l'intero processo produttivo non avviene nessun trattamento di ionizzazione*

GLUTEN FREE
(*) Prodotto"Senza glutine" in conformità al Reg. CE n.41/2009 per i prodotti alimentari con valore < 20 mg/kg di glutine

ALLERGENI		
Sedano e prodotti a base di sedano : Assente	Soia e prodotti a base di soia : Assente	Pesce e prodotti a base di pesce : Assente
Frutta con guscio e prodotti derivati : Assente	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 ppm : Assente	Crostacei e prodotti a base di crostacei : Assente
Latte e prodotti a base di latte : Assente	Cereali contenente glutine e prodotti derivati a base di cereali contenenti glutine : Assente (*)	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo : Assente
Uova e prodotti a base di uova : Assente	Arachidi e prodotti a base di arachidi : Assente	Senape e prodotti a base di senape : Assente
Lupino e prodotti a base di lupino : Assente	Molluschi e prodotti a base di mollusco : Assente	

CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO Secchi in PP alimentare da Kg. 4,5 con film termosaldato

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO Conservare in luogo fresco ed asciutto, non esporre alla luce diretta del sole e tenere lontano da fonti di calore. Prelevare il prodotto con utensili sempre ben puliti ed asciutti, dopo l'utilizzo richiudere con cura il contenitore

SHELF LIFE 24 mesi dalla data di produzione se conservato nelle confezioni originali, sigillate e alle condizioni indicate

MODALITA' DI TRASPORTO Temperatura ambiente

data emissione 09.09.2023