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

SALGAR S.r.l.

SCHEDA TECNICA

0051 PASSATA ALBICOCCA *"5 STELLE"*

Preparato a base di frutta "Multiuso" per prodotti da forno e farcitura

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

APPLICAZIONI Semilavorato MULTIUSO per usi professionali da impiegare nei prodotti dolciari, sulle crostate prima o dopo la cottura in forno e per farcitura di prodotti da forno; indicato sia per laboratori che per industrie dolciarie

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE Colore arancio dorato brillante, sapore dolce e pulito tipico del frutto maturo privo di retrogusti sgradevoli, aspetto traslucido, **consistenza morbida spalmabile, eccellente tenuta al forno**

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

- Residuo ottico rifrattometrico (° Brix).....: 65 +/- 1
- ***Frutta impiegata.....: 35 %***
- Viscosità a 20° C.....: 25.000/40.000 mPa • s
- Ph.....: 3,4 / 3,9
- Anidride solforosa.....: < 50 ppm (valore indicativo 15/30 mg/kg)
- 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	***1127 Kj***	***269 Kcal***			
Grassi	0,03	g	di cui acidi grassi saturi	0,01	g
Carboidrati	66,47	g	di cui zuccheri	53,55	g
Proteine	0,26	g			
Fibre	1,04	g			
Sale	0,114	g			

INGREDIENTI

Sciroppo di glucosio-fruttosio - Purea di albicocca 35% - Zucchero - Gelificante: Pectina - Correttori d'acidità: Acido citrico e Citrato tricalcico - Conservanti: Sorbato di potassio e **Anidride solforosa** - 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

PAESE ORIGINE M.P.
Il paese di coltivazione della m.p caratterizzante = ***purea albicocca- origine Italia***

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

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* ***Other 07*** *Imballi da conferire nella raccolta differenziata della plastica*

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

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

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 : **Presente**	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 PE/PP alimentare da Kg. 13 - 25

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 08.09.2023