



ICEWER s.r.l.
Via L. Da Vinci 13 -Z.I.-
31010 Godega S.
Urbano -TV-
Tel.: 0438 38067 Fax: 0438 433938
www.icewer.com e-mail: info@icewer.com

Godega di Sant'Urbano, 01.09.2017

SCHEDA TECNICA
M002328 SALSA GOURMET LAMPONE
1 kg



DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Crema per dessert al lampone

INGREDIENTI

Zucchero 30%, purea di lamponi 28%, sciroppo di glucosio 27,5%, acqua 13%, succhi concentrati coloranti di frutti <1, acidificante: acido citrico <1, gelificante: pectina <1, aroma <1, correttori di acidità: E450, E331 <1, conservante: E202 <1, antiossidante: acido ascorbico <1, stabilizzante: E509 <1

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Odore: fruttato, lampone

Gusto: dolce, fruttato, di lampone

Colore: rosso

Struttura: salsa viscosa

PACKAGING

Bottiglia in PE

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

12 mesi dalla data di produzione

MODALITA' DI CONSERVAZIONE E CONSIGLI DI UTILIZZO

Stoccare il prodotto in ambiente pulito, asciutto ed esente da odori.

Temperatura di stoccaggio: 15 -22 °C

Umidità relativa: 65%

ANALISI MICROBIOLOGICA

| | | |
|--------------------|---------------|------------|
| Germi totali | Max 1.000/g | ISO4833 |
| Lievito e muffe | Max 50/g | ISO7954 |
| Enterobacteriaceae | Max 10/g | ISO21528-2 |
| Coloformi | Max 10/g | ISO 4832 |
| E. coli | assente/g | ISO16649-2 |
| Salmonella | assente /25 g | ISO6579 |

| DATI ANALITICI | Valore | Tolleranza | Metodo |
|------------------------------|--------|------------|----------------|
| Materia secca | 57 | 1 | D-QS-Ana-AA007 |
| Valore pH (10% in soluzione) | 3.3 | 0.1 | D-QS-Ana-AA039 |
| Acido (acido citrico) % | 0.925 | 0.125 | D-QS-Ana-AA036 |
| Viscosità (mm/7.5s) | 115.00 | 15.00 | D-QS-Ana-AA020 |

VALORI NUTRIZIONALI

| | |
|--------------------|------------------|
| valori energetici | 224 Kcal/ Kj 937 |
| Proteine | 0,1 g |
| Totale carboidrati | 53,9 g |
| Zuccheri | 39,4 g |
| Fibre | 1,34 g |
| Totale grassi | 0,1 g |
| Di cui saturi | 0,1 g |
| Sodio | 0,037 g |

ALLERGENI

| Allergeni (come da allegato II Reg. CE 1169/2011) | Presenza o assenza (precisare) | Possibilità di presenza involontaria (SI/NO) |
|---|--------------------------------|--|
| Cereali contenenti glutine e prodotti derivati | NO | NO |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | NO | NO |
| Uova e prodotti a base di uova | NO | NO |
| Pesce e prodotti a base di pesce | NO | NO |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | NO | NO |
| Soia e prodotti a base di soia | NO | NO |
| Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso) | NO | NO |
| Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati | NO | NO |
| Sedano e prodotti a base di sedano | NO | NO |
| Senape e prodotti a base di senape | NO | NO |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | NO | NO |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ | NO | NO |
| Lupino e prodotti a base di lupino | NO | NO |
| Molluschi e prodotti a base di mollusco | NO | NO |

Altre indicazioni

Adatto per vegetariani

Adatto per vegani

GARANZIA CONTATTO ALIMENTARE

In accordo con la certificazione rilasciata dai nostri fornitori, Ice-Wer srl garantisce che i materiali di confezionamento sono idonei al contatto con gli alimenti e che le materie prime usate sono tutte di 1° scelta ai sensi del DM 21.03.73, dei regolamenti CE 1935/2004 e N. 2023/2006 e del D.Lgs. n. 29 del 10.02.17.

(E' possibile richiedere il documento originale)

PALLETTIZZAZIONE E DATI TECNICI (n/d= dato non disponibile)

Peso netto confezione: 1 Kg

Peso lordo confezione: n/d

Peso lordo cartone: n/d

Dimensione cartone: n/d

Codice EAN 13 cartone: n/d

Codice EAN 13 confezione: n/d

Codice EAN/UCC 128: n/d

Cartoni per strato: n/d

Strati per pallet: n/d

Cartoni per pallet: n/d

Pallettizzazione: EPAL 120 cm x 80 cm

TMC: 12 mesi

Prodotto in Svizzera