

PANGROUP ALBICOCCA 50% PZ no disk

Denominazione di vendita: Composta a base di purea di albicocche con pezzi .

Ingredienti: polpa e purea di albicocca (50%), sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, addensanti: pectina addizionata di pirofosfato di sodio - alginato di sodio, correttori d'acidità: acido citrico - citrato di calcio, aromi, conservante: potassio sorbato.

CARATTERISTICHE chimico - fisiche

Stato fisico prodotto	composta con pezzi di frutta;
Colore	giallo-arancio;
Sapore	tipico dell'albicocca;
OGM - Trattamenti ionizzanti	dalle dichiarazioni rilasciate dai nostri fornitori, il prodotto non deriva da organismi geneticamente modificati ai sensi delle Direttive 1829/2003 e 1830/2003 e non ha subito alcun processo di ionizzazione o irraggiamento
% di frutta	50 %
Conservabilità	in confezione originale ben chiusa 2 anni minimo. Si raccomanda la conservazione in luogo fresco.
Confezioni	refill in materiale plastico per alimenti.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Conta ENTEROBATTERI	< 10 ufc/g	(METODICA MICROBIOLOGICA / ISO 21528-2:2017)
Ricerca di LISTERIA MONOCYTOGENES	Assenza di acido nucleico in 25 g	(REAL TIME PCR QUALITATIVA / AFNOR BRD 07/10 - 04/05)
Conta di STAFILOCOCCI COAGULATI POSITIVI	< 10 ufc/g	(STAPHYLOCOCCUS AUREUS E ALTRE SPECIE) (METODICA MICROBIOLOGICA/ISO 6888-2:1999/Amd1 2003)
Conta LIEVITI	< 100 ufc/g	(METODICA MICROBIOLOGICA / PDP BAT 016 2016REV. 12) (*)
Conta MUFFE	< 100 ufc/g	(METODICA MICROBIOLOGICA / PDP BAT 016 2016REV. 12) (*) (*) Procedura non accreditata da ACCREDIA

VALORI NUTRIZIONALI:

Energia:	1096 kJ
Energia:	258 kcal
Grassi:	0,1 g
di cui Grassi saturi:	0,0 g
Carboidrati:	63,1 g
di cui Zuccheri:	53,9 g
Fibre:	1,2 g
Proteine:	0,6 g
Sale:	0,065 g

ELENCO ALLERGENI

(Reg. EU n.1169/2011 e successive modifiche)

PRESENZA	TIPOLOGIA
<input type="checkbox"/>	Cereali contenenti glutine
<input type="checkbox"/>	Crostacei e derivati
<input type="checkbox"/>	Uova e derivati
<input type="checkbox"/>	Pesce e derivati
<input type="checkbox"/>	Arachidi e derivati
<input type="checkbox"/>	Soia e derivati
<input type="checkbox"/>	Latte e derivati
<input type="checkbox"/>	Noci
<input type="checkbox"/>	Nocciole
<input type="checkbox"/>	Noci di pecan
<input type="checkbox"/>	Anacardi
<input type="checkbox"/>	Mandorle
<input type="checkbox"/>	Pistacchi
<input type="checkbox"/>	Noci del Queensland
<input type="checkbox"/>	Noci del Brasile
<input type="checkbox"/>	Sedano e derivati
<input type="checkbox"/>	Senape e derivati
<input type="checkbox"/>	Semi di sesamo e derivati
<input type="checkbox"/>	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂
<input type="checkbox"/>	Lupino e derivati
<input type="checkbox"/>	Molluschi e derivati

✓ PRESENTE come ingrediente, aroma, coadiuvante tecnologico

✗ CROSS CONTAMINATION

**GIUSEPPE LORENZON C.I.E. s.r.l.**

Sede legale, produzione semilavorati in polvere

Via piave, 19 - 31100 TREVISO (ITALIA) / TEL. +39 0422 301324-302615 - FAX +39 0422 422033 REA TV 210418 /
 Cap.Soc. € 70250 i.v./Reg.Impr./Cod. Fisc. 02432840268 / P. IVA IT 02432840268 Sede amministrativa, deposito e
 produzione creme, composte di frutta aromi ed alcolati: Via G. Bortolan, 11/13-31050 VASCON DI CARBONERA (TV)
 (Italia) TEL +39 0422 446965 - FAX +39 0422 448424