

Cesarin S.p.A.	SCHEDA TECNICA	SPE02-COM
-----------------------	-----------------------	-----------

EDIZIONE: 1 2/03/07	641590 TUTTAFRUTTA AMARENA SPECIALE	Pag 1 di 1
---------------------	-------------------------------------	------------

TUTTAFRUTTA

1. CARATTERISTICHE

Denominazione	Tuttafrutta Amarena speciale
Descrizione prodotto	Semilavorato ottenuto a partire da amarene intere IQF, denocciolate, semicandite a bassa temperatura, pastorizzate, sgocciolate, confezionate secondo buona tecnica industriale, caratterizzato da un gusto naturale.
Campo di applicazione	Prodotto ideale per guarnire, farcire prodotti da forno, lievitati da riccorenza, plum cake, torte, semifreddi, torte gelato, yogurt, mignon, mousse, pizze dolci, crème, ecc
Ingredienti (ordine decrescente)	Amarena, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio. Acidificante :Acido citrico E330. Conservante: Potassio sorbato E202 (< 1000 ppm espresso in acido sorbico) <i>Non contiene ingredienti derivati da OGM.</i>

2. PARAMETRI CHIMICO-FISICI

Aspetto	Amarene intere
Colore	Rosso tipico
Odore	Tipico senza note estranee
Sapore	Tipico senza note estranee
pH (a 20°C)	3,0 +/- 0,2
°Bx	60 +/- 2*

3. TABELLA NUTRIZIONALE (Valori medi per 100 g di prodotto per calcolo)

Energia	1029,6 kj	Proteine	0,32%
	246 kcal	Grassi	0,08%
Carboidrati totali	58,49%	Fibra grezza	0,43%
Umidità	40,68 %	Minerali	0,06%

* Valori medi:La composizione chimica è funzione delle condizioni di coltivazione, del clima, delle tecniche agronomiche ecc.

Sorgente: "TABELLA DI COMPOSIZIONE DEGLI ALIMENTI" ISTITUTO NAZIONALE NUTRIZIONE ed 1997

4. PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Conta mesofila totale	< 1000 UFC/g		
Muffe	< 1000 UFC/g	Salmonella	Assenti in 25 g
Lieviti	< 1000 UFC/g	Coliformi	< 10 UFC/g

5. TOSSICOLOGIA

Residui di pesticidi	Conforme le normative CEE
Metalli pesanti	Conforme le normative CEE

6. SHELF-LIFE E CONFEZIONAMENTO

Shelf Life: 12 mesi Lattine easy open da 3 kg Codice prodotto:-	Modalità di conservazione: In luogo fresco e asciutto (inferiore a 18°C), ventilato e lontano da materiali che potrebbero contaminarne il gusto.
Confezionamento: Lattine riportanti data di produzione, data di fine conservazione, lotto e peso netto. Pallettizzazione: Secondo richiesta.	Trasporto: Veicoli o containers usati devono essere puliti e in buone condizioni internamente ed esternamente. Il prodotto non deve essere trasportato con materiale non alimentare.