

Nome: FRUCHTI-TOP FRUTTI DI BOSCO

Denominazione di vendita: Preparato in pasta a base di frutta per farcitura e guarnizione di prodotti di pasticceria pronto all'uso.
Stabile alla cottura e alla congelazione

Codice: E300.V1

Marchio: BRAUN

INFORMAZIONI PRODOTTO

Applicazioni: Per farcitura, ripieno, decorazione di torte, fagottini, crostate, semifreddi, dessert, ecc.

Caratteristiche: Stabile alla cottura e alla congelazione
Mantiene la consistenza e il colore nel prodotto finito
Con il 51% di frutti di bosco
Facile da lavorare
Da usare puro o per lavorazioni di pasticceria
Nessuno spreco e nessuno scarto
Senza glutine

**Dosaggio indicativo/
Ricetta base:** a piacere

Ingredienti: frutti di bosco 51% (mirtilli 12%, ribes rosso 12%, fragole 12%, more 12%, lamponi 3%) - zucchero - acqua - ciliegie 12% - amido modificato – stabilizzanti: cellulosa, gomma di cellulosa, gomma xantano - correttori di acidità: lattato di calcio, acido citrico - conservante: sorbato di potassio - aromi.

Cross contamination: ASSENTE

PACKAGING

Packaging: Secchiello

Peso Netto: 3 kg

Condizioni di stoccaggio: conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e dalla luce diretta del sole. Per una migliore conservazione mantenere tra 0-20°C. Una volta aperta, tenere la confezione fra 0°C e +8°C e utilizzare in breve tempo



Imballo Primario/
Primary Packaging

TMC (termine minimo di conservazione) 9 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE (Dove non specificato, si intende riferito al prodotto tal quale)

Aspetto:	Pasta con frutti di bosco
Colore:	Rosso/viola
Odore:	Frutti di bosco
Gusto/Aroma:	Frutti di bosco

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

pH:	3,2 - 3,8
BX:	29 - 35

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

C.B.T.:	1000 ufc/g max
E.Coli:	10 ufc/g max
Lieviti:	100 ufc/g max
Muffe:	100 ufc/g max
Salmonella:	Assente/25 g

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

(Valori medi per 100 g)

Energia:	kJ	502
	Kcal	119
Grassi:	g	0,2
di cui acidi grassi saturi	g	0,0
Carboidrati:	g	27,0
di cui zuccheri	g	20,9
Fibra:	g	2,0
Proteine:	g	0,6
Sale:	g	0,5

Il valore energetico e la quantità di sostanze nutritive si riferiscono all'alimento così com'è venduto.

DICHIARAZIONE DI ALCUNE FORME DIETETICHE

Kosher:	NO
Halal:	NO
Vegani*:	SI
Vegetariani**:	SI

* non contiene alimenti di origine animale

** non contiene alimenti di origine animale, ad eccezione di latte e derivati, uova e miele. Il caglio di origine animale e altri additivi di lavorazione di origine animale non sono ammessi

INFORMAZIONI GENERALI

Le informazioni qui riportate sono riferite unicamente al prodotto indicato ed hanno valore professionale riservato. Tutti i dati relativi alle materie prime che compongono il prodotto sono basati sulle informazioni ricevute dai nostri fornitori. Il prodotto non contiene nessun ingrediente derivante da organismi geneticamente modificati (OGM) con etichettatura obbligatoria ai sensi dei Reg. CE 1829/2003 e Reg.1830/2003.

La presente scheda tecnica è stata generata da un sistema di gestione dati automatico ed è quindi valida anche se non firmata.

Revisione: 0 del: 18/05/2021

Stampato il: 30/01/2025

Questa scheda annulla e sostituisce ogni edizione precedente.

ALLERGENI - Reg. (EU) No. 1169/2011**Sostanza**

Cereali contenenti glutine: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati

-

Crostacei e prodotti a base di crostacei

-

Uova e prodotti a base di uova

-

Pesce e prodotti a base di pesce

-

Arachidi e prodotti a base di arachidi

-

Soia e prodotti a base di soia

-

Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)

-

Frutta a guscio: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti

-

Sedano e prodotti a base di sedano

-

Senape e prodotti a base di senape

-

Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo

-

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti

-

Lupini e prodotti a base di lupini

-

Molluschi e prodotti a base di molluschi

-

Contaminazione crociata: ASSENTE**+** Presente in ricetta

- Non presente in ricetta

S Possibile presenza in tracce

Siamo consapevoli che informazioni non corrette in questa dichiarazione possono causare problemi di salute a persone che soffrono di allergie. Queste informazioni sono basate sulle nostre attuali conoscenze e sono ricavate dalle specifiche delle materie prime ricevute dai nostri fornitori.