

Cod. articolo: 01030244 **PASSATA ALBICOCCA "DULCANIA" 24**
Stato: Approvata da RAQ in data 10/06/2019

Descrizione

passata d'albicocca resistente alla cottura in forno. PASSATA ALBICOCCA "DULCANIA" è indicata per tutte le applicazioni di pasticceria.

Denominazione

semilavorato per prodotti da forno fini.

Ingredienti

sciropo di glucosio-fruttosio, purea di albicocca, acqua, zucchero, gelificanti: pectina ed E401, correttori d'acidità acido citrico e difosfato tetrasodico, aromi, conservante acido sorbico, coloranti beta carotene e caramello.

Caratteristiche chimico-fisiche

sostanza secca	63 ± 1.5°Brix
pH	3.5-4.0

Caratteristiche micro-biologiche

carica batterica totale (1)	5000 UFC/g max.
lieviti (2)	25 UFC/g max.
muffe (2)	25 UFC/g max.
coliformi (3)	assenti/g

- (1) ISO 4833:91
(2) ISO 7954:87
(3) ISO 4832:91

Modalità di conservazione

in ambiente fresco (20°C max.), nelle confezioni originali, il prodotto mantiene le sue caratteristiche per almeno 12 mesi.

Cod. articolo: 01030244 **PASSATA ALBICOCCA "DULCANIA" 24**
Stato: Approvata da RAQ in data 10/06/2019

Confezione

fusti in plastica per alimenti da 24 kg netti.

Modalità d'uso

la struttura morbida del prodotto ne consente l'utilizzo diretto tramite sacchetti con adatta bocchetta o tramite dosatori meccanici. Si raccomanda quindi di non procedere mai a trattamenti preliminari come la mescolazione o lo sbattimento in planetaria che avrebbero conseguenze negative sul comportamento in cottura.

Proprietà nutrizionali

VALORI NUTRIZIONALI RELATIVI A 100 g
(OTTENUTI PER CALCOLO)

1. Valore energetico	251 kcal
	1066 kJ
2. Proteine (N*6.25)	0.1 g
3. Carboidrati metabolizzabili	62.6 g
di cui zuccheri	62.6 g
4. Grassi	0 g
colesterolo	0 mg
5. Fibre alimentari	0.1 g
6. Sale	0.2 g

Cod. articolo: 01030244 **PASSATA ALBICOCCA "DULCANIA" 24**
Stato: Approvata da RAQ in data 10/06/2019

Allergeni

SECONDO QUANTO INDICATO NEL REG. (UE) 1169/2011:

Cereali contenenti glutine 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 (compreso lattosio)	-			
Frutta a guscio e prodotti derivati	-			
Sedano e prodotti a base di sedano	-			
Senape e prodotti a base di senape	-			
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	-			
Anidride solforosa e solfiti in conc. sup a 10 mg/Kg	-			
Lupino e prodotti a base di lupino	-			
Molluschi e prodotti a base di mollusco	-			

- = assente; X = presente; (ingrediente che lo contiene).

CC = la presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa.

Certificazioni

Origine preferenziale per Codice doganale Europeo

Cod. articolo:	01030244	PASSATA ALBICOCCA "DULCANIA" 24
Stato:	Approvata da RAQ in data 10/06/2019	

Dichiarazioni

Dichiarazione OGM

In base alla documentazione rilasciata dai fornitori di materie prime, il prodotto non contiene e non è costituito da OGM in conformità ai Regolamenti 1829/2003/CE - 1830/2003/CE relativi agli alimenti geneticamente modificati (tracciabilità ed etichettatura).

Dichiarazione HACCP

Questo prodotto è realizzato in conformità alle normative in vigore nel settore alimentare e nel rispetto delle norme igieniche stabilite dal Regolamento 852/2004/CE.

Dichiarazione Radiazioni Ionizzanti

Questo prodotto non subisce, in nessuna fase del processo produttivo, alcun trattamento con radiazioni ionizzanti.

Dichiarazione Materiali di Imballaggio

Gli imballi utilizzati per il confezionamento sono idonei al contatto con i prodotti alimentari in conformità alla legislazione comunitaria (Regolamento 1935/2004/CE - 1895/2005/CE - 2023/2006/CE - 10/2011/CE) e alla legislazione Italiana (Decreto Ministeriale 21/03/1973 - DPR 777/82) e successivi aggiornamenti e modifiche.

Rintracciabilità

La rintracciabilità del prodotto è svolta in conformità al Regolamento 178/2002/CE.