

Articolo	0603 PASSATA VISCIOLO MAESTRO 1X15	Lotto	
	Semilavorato all'Amarena per prodotti dolciari stabile al forno, utilizzabile anche post-forno	Quantità	0,0000
00000	IPSA standard (WEB)	Data Prd.	
		Data Scd.	

CARATTERISTICHE DI PRODOTTO

Ingredienti	sciropo di glucosio-fruttosio, purea di visciole (12%), zucchero, gelificante (pectina), correttore di acidità (acido citrico), amido modificato, coloranti (sambuco, caramello), conservante (potassio sorbato), aroma
Ricetta o Dosaggio	A piacere
Modo d'uso	Particolarmente indicata per produzione di pasticceria da forno. Resistente in cottura, tixotropica, adatta per siringatrici.

Conservazione	CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO	TMC gg
Trasporto	Automezzo protetto alle condizioni di conservazione.	365

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Parametri chimico / fisici	-
Parametri microbiologici	-
Parametri Organolettici	Parametri organolettici assenti.

TABELLA NUTRIZIONALE E TABELLA ALLERGENI (Reg:CE 1169/2011 e s.m.i.)

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi 100 g prodotto

Energia	1117 KJ /263 kcal
Grassi	0,0 g
- di cui acidi grassi saturi	0,0 g
Carboidrati	65,0 g
- di cui zuccheri	52,8 g
Fibre	1,5 g
Proteine	0,0 g
Sale	0,0 g

TABELLA ALLERGENI

P = PRESENTE X = POSSIBILE CONTAMINAZIONE CROCIATA

- 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 (incluso lattosio)
- Frutta a guscio, mandorle, nocciole, noci, pistacchi e 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. > 10 mg/kg o 10 mg/lt
- Lupini e prodotti a base di lupini
- Molluschi e prodotti a base di molluschi

INFORMAZIONI LOGISTICHE

	ARTICOLO	PEZZO	COLLO	STRATO	PALLET	DOSAGGIO
	Cod Art 0603 EAN13 8004172006039 GG validità 365	PesoN./N.Weight Kg 15,0000 PesoL./G.Weight Kg 16,1700 LxPxH cm 28,00x28,00x26,50	Pezzi/Pieces N. 1 PesoN./N.Weight Kg 15,0000 PesoL./G.Weight Kg 16,1700 LxPxH cm 28,00x28,00x26,50	Colli/Packages N. 12 PesoN./N.Weight Kg 80,00 PesoL./G.Weight Kg 194,04 LxPxH cm 80x120x26,50	Colli/Packages N. 36,00 Strati/Layers N. 3,00 PesoN./N.Weight Kg 540,00 PesoL./G.Weight Kg 582,12 LxPxH cm 80x120x88,00	

RIFERIMENTI NORMATIVI

Additivi: Reg. CE 1333/2008 e successive modifiche integrative

Allergeni: Reg. CE 1169/2011 e successive modifiche integrative

Note: I dati riportati nella presente scheda sono rispondenti alle indicazioni della vigente normativa Europea. Ai fini dell'utilizzo del prodotto in paesi extra-UE, il cliente è tenuto ad informarsi e attenersi alla legislazione vigente nel Paese di destinazione del prodotto stesso. Ai fini dell'utilizzo del prodotto in settori soggetti a particolare regolamentazione, il cliente è tenuto ad informarsi ed attenersi a tale regolamentazione.