

SPECIFICA PRODOTTO

PERA IN GRANULI 6-9 mm BS RM NF BC

PDBZ570063

DESCRIZIONE

Granuli di frutta ottenuti da frutta fresca o congelata, concentrati di succhi di frutta, puree di frutta, zucchero e pectina.

Il prodotto non contiene coloranti artificiali, conservanti o ingredienti geneticamente modificati.

COLORE: marrone

GUSTO E AROMA: tipico di pera

STRUTTURA: da morbida a dura, semi-plastica

INGREDIENTI

Frutta (Succo di pera**, Purea di pera*, Purea di mela*),
Sciroppo di fruttosio, Zucchero, Farina di riso, Burro di cacao,
Addensante: pectina, Correttore di acidità: acido citrico, Aroma
naturale, Correttore di acidità: citrato di potassio

*da purea concentrata

** da succo concentrato

Il prodotto può contenere tracce di lattosio e proteine del latte.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Umidità	%	6-10
---------	---	------

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	ufc/g	< 1000
Muffe	ufc/g	< 100
Lieviti	ufc/g	< 100
Coliformi	ufc/g	< 10

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g DI PRODOTTO

Grassi	g	2,1
di cui saturi	g	1,1
Carboidrati	g	82,7
di cui zuccheri	g	75,6
Proteine	g	0,8
Fibre	g	1,8
Sale	g	<0,05
Valore energetico	kJ	1.529
	kcal	360

Valid from	11.07.19	Prepared by	Proved by	Approved by
Print	11.07.19	Justine Meyer	Katja Kruse	Thomas Koch
Revision No.	01	<i>Justine Meyer</i>	<i>Katja Kruse</i>	<i>Thomas Koch</i>
Page /Pages	1 / 2	Assistant RA & QM	Manager Regulatory Affairs & Product Information	Director Quality Management
Printed by	Justine Meyer	08.07.19	11.07.19	i.A. 11.07.19

PACKAGING

Cartone da 10 kg (2 buste di polietilene interne da 5 kg)

DURATA E CONSERVAZIONE

Termine minimo di conservazione (T.M.C.): 12 mesi dalla data di produzione in confezioni sigillate.

Mantenere in luogo fresco ed asciutto (+4 - <25 °C) in confezioni sigillate, al riparo da possibili fonti di calore e luce. Si garantisce che il prodotto non si impacchi per 2 mesi dopo la data di produzione. Non surgelare.

Semilavorato per l'industria alimentare, non destinato al consumatore finale.

Questa specifica ha il solo scopo informativo e non intende dare istruzioni o suggerimenti d'uso del prodotto.

La specifica è corretta al momento della pubblicazione, ma può subire successivi aggiornamenti.

Vi preghiamo di contattare il vostro referente commerciale per assicurarvi di essere in possesso della versione più recente.

Valid from	11.07.19	Prepared by	Proved by	Approved by
Print	11.07.19	Justine Meyer	Katja Kruse	Thomas Koch
Revision No.	01			
Page /Pages	1 / 2	Assistant RA & QM	Manager Regulatory Affairs & Product Information	Director Quality Management
Printed by	Justine Meyer	08.07.19	11.07.19	i.A. 11.07.19