

SCHEDA TECNICA

DETTAGLI DEL PRODOTTO

Nome del prodotto	FRUTTIDOR MANGO, PAPAYA E YUZU 3.3
Codice IRCA	01983788
Denominazione legale	semilavorato per prodotti da forno.
Descrizione del prodotto	preparazione di frutta a base di mango, papaya in pezzi e succo di yuzu, stabile alla cottura ed alla surgelazione.
Paese d'origine del prodotto finito	ITALIA

INGREDIENTI

frutta e succhi in proporzione variabile 70% (mango, papaya, succo di yuzu), zucchero, acqua, amido modificato, acidificante: acido citrico (E330), aroma, antiossidante: acido ascorbico (E300), conservante: sorbato di potassio (E202).

La dichiarazione degli ingredienti di cui sopra deve essere riportata in etichetta sul prodotto finale in modo da includere tutti i dati dichiarabili in linea con le attuali normative sull'etichettatura degli alimenti, e successive modifiche.

PARAMETRI FISICI E CHIMICI

sostanza secca _____ 30.5 ± 2° Brix
pH _____ 3.2 ± 0.2

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

carica batterica totale (1) _____ 5000 UFC/g max.
lieviti (2) _____ 50 UFC/g max.
muffe (2) _____ 50 UFC/g max.
coliformi (3) _____ assenti/g
Escherichia coli (4) _____ assente/g
salmonelle (5) _____ assenti/25 g

(1) ISO 4833:91
(2) ISO 7954:87
(3) ISO 4832:91
(4) ISO 16649-2:01
(5) ISO 6579:93

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI		
Allergene	Presente nel prodotto? (ingrediente che lo contiene)** Sì/No	Presente sulla linea? Sì/No
Frutta a guscio (escluse le arachidi) e prodotti derivati (1)	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO
Cereali contenenti glutine (tenore calcolato) (2)	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO
Pesce e prodotti della pesca	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO
Anidride solforosa/solfiti > 10ppm	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO
Conforme al regolamento (UE) 1169/2011 allegato II e successive modifiche.		
(1) Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci di macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; (2) Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (tra cui farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e i prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso il destrosio(*); b) maltodestrine a base di grano(*); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;		
(*) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati. (*) Per le fonti delle materie prime contenenti allergeni, consultare la sezione Ingredienti sopra riportata.		

IDONEITÀ	Adatto/Non adatto	Certificato/Non certificato	Note
Rainforest Alliance Nocchiele	-	NO	
Rainforest Alliance Cacao	-	NO	
Fairtrade	-	NO	
RSPO	-	NO	
DOP	-	NO	
IGP	-	NO	
Altromercato	-	NO	
Biologico	-	Non certificato	
Vegetariano (Ovo-lacto)	NO	-	
Vegano	NO	-	
Kosher	Da valutare	Non certificato	
Halal	Da valutare	Non certificato	
Celliachia <100 ppm di glutine (secondo il calcolo)	SI	-	
Celliachia <20 ppm di glutine (secondo il calcolo)	SI	-	

*Le valutazioni di idoneità di cui sopra si basano sulle materie prime utilizzate nel prodotto

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (tramite calcolo)		
Nutriente	Valore tipico	Unità
Energia in kJ	563.1	kJ/100 g
Energia in kcal	132.7	kcal/100 g
Grassi totali	0.3	g/100g
Grassi saturi	0.1	g/100g
Grassi monoinsaturi	0.1	g/100g
Grassi poliinsaturi	0.1	g/100g
Carboidrati totali	32.3	g/100g
Carboidrati disponibili	31.4	g/100g
Carboidrati di cui zuccheri	27.7	g/100g
Carboidrati di cui amido	3.2	g/100g
Polioli totali	0	g/100g
Zuccheri aggiunti	20.4	g/100g
Fibre totali	1	g/100g
Proteine totali	0.4	g/100g
Sale (Nax2.5)	0.02	g/100g
Sodio (Na)	7.3	mg/100g
Umidità	65.9	g/100g
Ceneri	0.8	g/100g
Etanolo (alcol)	0	g/100g
Origine dati		
Dati calcolati a partire dai dati delle materie prime. I valori tipici citati sono provvisori e devono essere utilizzati solo a scopo indicativo		

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI	
Il prodotto richiede l'etichettatura come geneticamente modificato ai sensi delle vigenti normative UE sull'etichettatura?	No

RADIAZIONI IONIZZANTI	
Il prodotto deve essere etichettato come irradiato o contenente ingredienti irradiati ai sensi delle attuali normative UE sull'etichettatura?	No

Dichiarazioni

Dichiarazione HACCP

Questo prodotto è realizzato nel rispetto delle normative vigenti nel settore alimentare e delle norme igieniche secondo il Regolamento (CE) 852/2004.

Dichiarazione sui materiali di imballaggio

I materiali di imballaggio utilizzati sono conformi alla normativa europea (Regolamento (CE) 1935/2004 - 1895/2005 2023/2006 10/2011) o alla legislazione italiana (Decreto Ministeriale 21/03/1973 DPR 777/82) e successive modifiche e integrazioni.

Dichiarazione di tracciabilità

La tracciabilità del prodotto avviene secondo il Regolamento (CE) 178/2002.

Dichiarazione schede di sicurezza

Il prodotto non è classificato come pericoloso secondo il Reg. 1272/2008 (CLP) e il Reg. 1907/2006 (REACH); pertanto non è richiesta alcuna scheda di sicurezza.

Dichiarazione sui contaminanti

Il prodotto è conforme ai Reg. 915/2023/CE e 396/2005/CE.

SHELF-LIFE E CONSERVAZIONE CONSIGLIATE

Condizioni di trasporto e stoccaggio (includere l'

Shelf-life (nella confezione originale):

13 mesi in ambiente fresco (max 20°C). Il prodotto ha una tendenza naturale all'imbrunimento superficiale; per preservare al meglio le sue caratteristiche è consigliabile la conservazione a temperature inferiori a 10°C. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero/cella tra 0°C e 4°C, e utilizzare entro massimo 14 giorni.
390 giorni

IMBALLAGGIO

Peso confezione (Netto)	3.3 Kg
Numero di confezioni per packaging secondario	0
Numero di unità per pallet	120
Tipo di packaging primario	plastic pail
Tipo di packaging secondario	Plastic pail
Tipo di pallet	EPAL RETURNABLE PALLET

INFORMAZIONI SULL'IMBALLAGGIO

secchiello in plastica da 3,3 kg netti.

LEGISLAZIONE E DICHIARAZIONE DI GARANZIA

Il prodotto è fabbricato e imballato in conformità con tutte le normative UE vigenti e pertinenti. Le informazioni riportate sono fornite in buona fede e si basano sulla formulazione del prodotto, sui dati forniti dai nostri fornitori di materie prime e sullo stabilimento di produzione alla data di emissione di questa specifica. La scheda tecnica non viene aggiornata se non a seguito di modifiche normative o di formulazione. Lo stato di validità è confermato dalla data di stampa. È responsabilità dell'utente assicurarsi che queste informazioni siano appropriate e complete rispetto all'uso specifico previsto per il prodotto. Le normative nazionali locali devono essere consultate per l'applicazione specifica e la dichiarazione previste, poiché la legislazione può variare da paese a paese. La shelf-life indicata è stata stabilita tenendo conto delle condizioni che possono verificarsi per brevi periodi durante lo stoccaggio e la distribuzione del prodotto. Questo documento viene generato elettronicamente e di conseguenza non firmato. Tutte le informazioni sono valide fino all'emissione di revisioni successive.

RISERVATEZZA

Il presente documento e le informazioni in esso contenute rimangono di proprietà di IRCA S.p.A. e non possono essere divulgati a terzi senza la preventiva autorizzazione scritta della società.

AUTORIZZAZIONE

Questa scheda tecnica è stata approvata da IRCA S.

Autorizzato per conto del cliente
Firma/Timbro

IRCA S.p.A.
Via degli Orsini, 5
21013 GALLARATE (VA)
P.IVA: IT09684290969