



Unigrà S.p.A
48017 CONSELICE (RA) ITALY
VIA GARDIZZA 9/B
TEL. +39 0545 989511 (25 linee r.a.)
FAX +39 0545 989615
COD. FISCALE E P.IVA 02403240399
Internet E-mail: unigra@unigra.it
<http://www.unigra.it>

INFORMAZIONI PRODOTTO

Codice del prodotto / Product code

AJ01AN

Nome del prodotto

**SELEZIONE PRESTIGE -
VARIEGATO MELAGRANA**

Product name

**SELEZIONE PRESTIGE -
POMEGRANATE VARIEGATE**

Semilavorato in pasta per usi professionali di gelateria e pasticceria

Semi-finished product in paste for confectionery and ice-cream professional use

Utilizzo

Q.B.

Applications

At will

Ingredienti

melagrana 80%, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, correttori di acidità (acido citrico, citrato di sodio), addensante (agar-agar), succo concentrato di carota, aroma.

Ingredients

pomegranate 80%, glucose-fructose syrup, sugar, acidity regulators (citric acid, sodium citrate), thickening agent (agar-agar), carrot juice concentrate, flavouring.

Dichiarazioni di conformità

Il prodotto è:

- Conforme alle normative europee sui tenori massimi di alcuni contaminanti negli alimenti (2023/915 e successive modifiche), sui tenori massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi (396/2005 e successive modifiche), sui livelli massimi di residui di clorato negli alimenti (749/2020 e successive modifiche) e sugli additivi alimentari (1129/2011 e successive modifiche)
- Non derivato da OGM (regolamenti europei 2003/1829/CE e 2003/1830/CE e successive modifiche)
- Non trattato con radiazioni ionizzanti (direttive europee 1999/2/CE e 1999/3/CE e successive modifiche)
- Preparato senza oli e grassi idrogenati
- Adatto a vegani/vegetariani

Conformity declarations

The product is:

- Compliant with European Regulations on maximum levels for certain contaminants in food (2023/915 and its amendments), maximum residue level of pesticides in or on food and feed products (396/2005 and its amendments), maximum levels of Chlorate in food (749/2020 and its amendments) and on food additives (1129/2011 and its amendments)
- Not derived from GMOs (European Regulations 2003/1829/EC and 2003/1830/EC and their amendments).
- Not treated with ionising radiation (European directive 1999/2/EC and 1999/3/EC and their amendments)
- Prepared without hydrogenated oils and fats.
- Suitable for Vegan/Vegetarian

Confezione

cartoni da 6 kg con 2 barattoli da 3 kg.

Packaging

2 x 3 kg jars in 6 kg boxes.

Pallet info

scatole per strato/boxes
per layer
strati/layers per pallet

20

6

Pallet info

scatole/boxes per pallet
1 pallet

120
720 kg

Conservabilità

720 giorni in luogo fresco ed asciutto a massimo 25°C.
Il prodotto non deve essere esposto direttamente al sole o a fonti di calore. Eventuali bruschi sbalzi di temperatura possono influire sullo stato fisico del prodotto variandone la consistenza e/o aspetto. L'eventuale indurimento della massa o la formazione di grumi dovuti ad abbassamento della temperatura o la separazione dei vari componenti, non sono indice di alterazione del prodotto. Se la confezione aperta non è stata consumata per intero, deve essere richiusa con il suo coperchio e conservata in luogo fresco ed asciutto. Per mantenere inalterate le caratteristiche del prodotto e mantenere la shelf-life indicata è necessario manipolare il prodotto con attrezzi asciutti e puliti.

Shelf-life

720 days in a cool dry place at max 25°C.
The product should not be exposed to direct sun light or source of heat. The physical characteristic may be influenced when the product is exposed to temperature shocks, thus changing the consistency and or aspect. Solidification of the mass or lumping due to temperature fall, or separation of components are not indications for aging of the product. If a unit is not used completely should be stored in a dry and cool place in the original packaging. When handling is advisable to use clean and dry utensils to prevent deterioration.

Valori tipici / Typical values

Attività acqua	≤ 0,85	
Acidi grassi trans / trans fatty acids	assenti	%
Carica Batterica Tot./Tot. Plate Count	≤ 100.000	UFC/g
Muffe/moulds	≤ 100	UFC/g
Lieviti/Yeast	≤ 100	UFC/g
Salmonella spp. / Salmonellae spp.	assente in 25g	
pH	2,80 - 3,40	
Gradi Brix / Brix	70,0 - 72,0	°Bx

Valori nutrizionali (per 100 g) / Nutritional Values (per 100g)

Energia / Energy		1.168 / 275	kJ / kcal
Grassi / Fat		0	g
di cui / of which	acidi grassi saturi / saturates	0	g
Carboidrati / Carbohydrate		67	g
di cui / of which	Zuccheri / Sugars	56	g
	polioli / polyols	0	g
Fibre / Fibre		2,1	g
Proteine / Protein		0,7	g
Sale / Salt (Na x 2.5)		0,09	g

Allergeni e prodotti derivati / Allergen and products thereof - (Reg (EU) 1169/2011)

Arachidi / Peanuts	-
Cereali contenenti glutine / Cereals containing gluten	
- Grano / Wheat	-
- Segale / Rye	-

Allergeni e prodotti derivati / Allergen and products thereof - (Reg (EU) 1169/2011)

- Orzo / Barley	-
- Avena / Oat	-
- Farro / Spelt	-
- Khorasan / Khorasan	-
Crostacei / Crustaceans	-
Frutta a guscio / Nuts	-
- Mandorle / Almonds	-
- Nocciole / Hazelnuts	-
- Noci / Walnuts	-
- Noci di Acagiù / Cashews	-
- Noci di Pecan / Pecan Nuts	-
- Noci del Brasile / Brazil Nuts	-
- Pistacchi / Pistachio Nuts	-
- Noci Macadamia / Macadamia or Queensland Nuts	-
Latte / Milk	-
Lupino / Lupin	-
Molluschi / Molluscs	-
Pesce / Fish	-
Sedano / Celery	-
Senape / Mustard	-
Sesamo / Sesame seeds	-
Soia / Soybeans	-
Anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites (> 10 mg/kg)	-
Uova / Eggs	-

+ = contiene / contains

- = non contiene / does not contain

PP = può contenere / may contain