

Scheda Tecnica

Fiche Technique

Codice prodotto / Code produit

A000210

Data emissione / Date d'émission

12/04/2023

PAG.

1 di 3

REV.

2

Emesso da / Délivré par:

QA

VARIEGATO FRAGOLA kg 3

Definizione

Preparato in pasta per gelateria

Définition

Préparation en pâte pour glace

Ingredienti

zucchero, fragole (30%), acqua, acidificante: acido citrico, addensante: E440, concentrato di carota e cartamo, aromi, conservante: E202.

Ingrédients

sucre, fraises (30%), eau, acidifiant: acide citrique, épaississant: E440, concentré de carotte et carthame, arômes, conservateur: E202.

Dosaggio

Dosage

Shelf Life

24 mesi; conservare in luogo fresco e asciutto

Shelf Life

24 mois; conserver dans un endroit frais et sec

Packaging

lattina 3 kg
cartone 2

Packaging

bouteille métallique 3 kg
carton 2 bouteille métallique

Informazioni aggiuntive

SENZA GLUTINE

Informations complémentaires

SANS GLUTEN

Dichiarazioni

HACCP

In ottemperanza al Reg. CE n. 852/2004 e n. 853/2004 e successivi aggiornamenti

TRACCIABILITÀ

In ottemperanza al Reg. CE n. 178/2002 e successivi aggiornamenti

OGM

Il prodotto non contiene e non deriva da O.G.M., ai sensi dei Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003

ETICHETTATURA

In ottemperanza al Reg. CE n. 1169/2011

PACKAGING

I materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti sono idonei come previsto dal Reg. CE 1935/2004 e dal DM 21/03/1973 e successivi aggiornamenti e modifiche

Déclarations

HACCP

Conformément au règlement CE n. 852/2004 et n. 853/2004 et mises à jour ultérieures

TRAÇABILITÉ

Conformément au règlement CE n. 178/2002 et mises à jour ultérieures

OGM

Le produit ne contient ni ne dérive d'OGM, conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003

ÉTIQUETAGE

Conformément au règlement CE n. 1169/2011

PACKAGING

Les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les aliments conviennent comme requis par le règlement CE 1935/2004 et par DM 21/03/1973 et les mises à jour et modifications ultérieures

Scheda Tecnica

Fiche Technique

Codice prodotto / Code produit

A000210

PAG.

2 di 3

Data emissione / Date d'émission

12/04/2023

REV.

2

Emesso da / Délivré par:

QA

VARIEGATO FRAGOLA kg 3

Caratteristiche sensoriali

Aspetto: pasta
Colore: rosso
Odore: tipico
Sapore: tipico

Caractéristiques sensorielles

Apparence: paste
Couleur: rouge
Odeur: typique
Saveur: typique

Caratteristiche chimico - fisiche

Residuo secco: 67.5 ± 2° Brix

Caractéristiques chimico-physiques

Résidu sec: 67.5 ± 2° Brix

Caratteristiche microbiologiche

Carica Batterica Totale U.F.C./g < 5000
Lieviti e muffe U.F.C./g < 100

Microbiological characteristic

Charge bactérienne totale U.F.C./g < 5000
Levures et moisissures U.F.C./g < 100

Informazioni nutrizionali (valori medi per 100g)

Energia	kJ / kcal	1055 / 249
Grassi		g < 0,5
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	g	< 0,1
Carboidrati	g	61
<i>di cui zuccheri</i>	g	61
Proteine	g	< 0,5
Sale	g	0,01

Information nutritionnelle (valeurs nutritives moyennes pour 100 g)

Énergie	kJ / kcal	1055 / 249
Matières grasses		g < 0,5
<i>dont acides gras saturés</i>	g	< 0,1
Glucides	g	61
<i>dont sucres</i>	g	61
Protéines	g	< 0,5
Sel	g	0,01

Informazioni nutrizionali aggiuntive

Additional nutritional information

Scheda Tecnica
Fiche Technique

Codice prodotto / Code produit **A000210**
Data emissione / Date d'émission 12/04/2023

PAG. 3 di 3
REV. 2 Emesso da / Délivré par: QA

VARIEGATO FRAGOLA kg 3

DICHIARAZIONE ALLERGENI / DÉCLARATION SUR LES ALLERGÈNES:
In accordo con l'Allegato II, REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011/ Conformément à l'annexe II, RÈGLEMENT (UE) N° 1169/2011

Allergene ----- Allergènes	Presenza nel prodotto ----- Présence dans le produit	Presenza per contaminazione crociata ----- Présence due à une contamination croisée
1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (tra cui farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. 1. Céréales contenant du gluten, à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales, à l'exception des: (a) sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose (1); (b) maltodextrines à base de blé (1); (c) sirops de glucose à base d'orge; (d) céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.	No / Non	No / Non
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei. 2. Crustacés et produits à base de crustacés;	No / Non	No / Non
3. Uova e prodotti a base di uova. 3. Oeufs et produits à base d'oeufs;	No / Non	No / Non
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino. 4. Poissons et produits à base de poissons, à l'exception de: (a) la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes; (b) la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.	No / Non	No / Non
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi. 5. Arachides et produits à base d'arachides;	No / Non	No / Non
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia. 6. Soja et produits à base de soja, à l'exception: (a) de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées (1); (b) des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja; (c) des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja; (d) de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja;	No / Non	No / Non
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolio. 7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception: (a) du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole; (b) du lactitol;	No / Non	No / Non
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. 8. Fruits à coque, à savoir: amandes (Amygdalus communis L.), noisettes (Corylus avellana), noix (Juglans regia), noix de cajou (Anacardium occidentale), noix de pécan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (Bertholletia excelsa), pistaches (Pistacia vera), noix de Macadamia ou du Queensland (Macadamia ternifolia), et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole;	No / Non	No / Non
9. Sedano e prodotti a base di sedano. 9. Céleri et produits à base de céleri;	No / Non	No / Non
10. Senape e prodotti a base di senape. 10. Moutarde et produits à base de moutarde;	No / Non	No / Non
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. 11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame;	No / Non	No / Non
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti. 12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO 2 total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant;	No / Non	No / Non
13. Lupini e prodotti a base di lupini. 13. Lupin et produits à base de lupin;	No / Non	No / Non
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi. 14. Mollusques et produits à base de mollusques.	No / Non	No / Non

(1) 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.
(1) Et les produits dérivés, dans la mesure où la transformation qu'ils ont subie n'est pas susceptible d'élever le niveau d'allergénicité évalué par l'Autorité pour le produit de base dont ils sont dérivés.