

facci s.a.s. Altavilla Vicentina (VI)	SCHEDA TECNICA	Cod: ST/PF/01/TFBAM R025
		Data: 0610/051/2215
Titolo: TOPPING FRUTTI DI BOSCO		

1. CARATTERISTICHE DESCRITTIVE E MERCEOLOGICHE

Semilavorato a base di purea di frutti di bosco, adatto a variegare gelati, dolci, semifreddi, etc.

Ingredienti in etichetta: sciroppo di glucosio-fruttosio, purea di frutti di bosco in proporzione variabile (fragole, more, lamponi, mirtilli), zucchero. Acidificante: acido citrico. Addensante: pectina. Coloranti: E120, E163, E150d, enocianina, succo concentrato di carota nera, caramello E150d. Conservante: potassio sorbato. Aromi. Conservante: potassio sorbato.

Sostanze allergeniche allegato II Reg. UE 1169/2011 : può contenere tracce di latte e frutta a guscio. non presenti

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto

Valore energetico	285.5 kcal – 1195.3 kj
Carboidrati	72.2g
Di cui zuccheri	58.7g
Grassi	0.1g
Di cui saturi	0.0g
Proteine	0.3g
Sale	0.0g

2. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO: sciroppo denso

COLORE : tipico

SAPORE E ODORE: tipici

3. CARATTERISTICHE CHIMICHE

PARAMETRO	U.M.	VALORE	METODO/NOTE
ACIDITÀ	pH	2.3 – 3.3	Potenziometrico
RESIDUO SECCO	Brix	7069 - 737	Rifrattometro ottico

4. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	U.M.	VALORE	METODO/NOTE
C. M. T.	UFC/g	< 1000	Conta su colture
STAPHILOCOCCI	UFC/g	assenti	Conta su colture
MUFFE	UFC/g	< 100	Conta su colture
LIEVITI	UFC/g	< 20	Conta su colture
COLIFORMI	UFC/g	< 10	Conta su colture

5. CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

CONFEZIONI: secchie e flaconi in PP e PE da 1kg, 12kg, 25kg

6. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E DURATA

STOCCAGGIO: luoghi freschi ed asciutti, al riparo da fonti di luce e di calore

SHELF-LIFE: 24 mesi se nella confezione originale ed integra

Funzione	redige PRO	verifica RAQ	approva DIR
Firma			