

<b>facci s.a.s.</b> Altavilla Vicentina (VI)	<b>SCHEDA TECNICA</b>	Cod: ST/PF/01/TFRAM R042
		Data: 0910/061/221
Titolo: <b>TOPPING FRAGOLA</b>		

**1. CARATTERISTICHE DESCRITTIVE E MERCEOLOGICHE**

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

Ingredienti in etichetta: sciroppo di glucosio-fruttosio, purea di fragola, zucchero. Acidificante: acido citrico. Addensante: pectina. Coloranti : E120, E120, E150d. succo concentrato di carota nera, caramello E150d. Aromi. Conservante: potassio sorbato. Aromi.

**Sostanze allergeniche allegato II Reg. UE 1169/2011 : non presenti.**

**Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto**

Valore energetico	278.0 kcal – 1163.9 kj
Carboidrati	69.0g
Di cui zuccheri	58.3g
Grassi	0.1g
Di cui saturi	0.0g
Proteine	0.2g
Sale	0.0g

**2. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

ASPETTO: sciroppo denso

COLORE : tipico del frutto

SAPORE E ODORE: tipici del frutto

**3. CARATTERISTICHE CHIMICHE**

PARAMETRO	U.M.	VALORE	METODO/NOTE
ACIDITÀ	pH	2.3 – 3.3	Potenziometrico
RESIDUO SECCO	Brix	6970 - 773	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			