

G.B. AMBROSOLI S.p.A.	SCHEMA TECNICA	Rev. 09 del 19/09/2019 Pagina 1 di 2
	CARAMELLE AL MIELE	

INGREDIENTI: zucchero, sciroppo di glucosio, miele (23%)

UMIDITA' RESIDUA CROSTA: < 2%

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI
PER 100 g:**

Energia/Energy	1603 KJ
	377 Kcal
GRASSI/Fat	0,0 g
di cui acidi grassi saturi/ of which saturates	0,0 g
CARBOIDRATI/ carbohydrate	94,2 g
di cui zuccheri/ of which sugars	78,4 g
polioli / polyols	0,0 g
FIBRE / fibre	0,0 g
PROTEINE / protein	0,1 g
SALE / salt	0,01 g

**MODALITA' DI
CONSERVAZIONE:** conservare in luogo fresco e asciutto

Aw: < 0,4

SHELF LIFE: 3 anni

OGM: non contiene tracce OGM ai sensi del regolamento CE 1829/2003

CERTIFICAZIONI AZIENDALI: ISO 22000 FSSC

G.B. Ambrosoli SpA
Laboratorio controllo Qualità
Dott.ssa Silvia Ambrosoli

Silvia Ambrosoli

G.B. AMBROSOLI S.p.A.	SCHEMA TECNICA	Rev. 09 del 19/09/2019 Pagina 2 di 2
	CARAMELLE AL MIELE	

FONTI DI ALLERGENICITA' / INTOLLERANZA ALIMENTARE
(allegato 3° bis Direttiva 2000/13/CE, Direttiva 2003/89/CE, Direttiva 2006/142/CE e Direttiva 2007/68/CE)

ALLERGENE	SI	NO	Contaminazione crociata
latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		X	X
uova e prodotti a base di uova		X	
pesce e prodotti a base di pesce		X	
crostacei e prodotti a base di crostacei		X	
arachidi e prodotti a base di arachidi		X	
frutta a guscio e prodotti derivati		X	X
soia e prodotti a base di soia		X	
cereali contenenti glutine e prodotti derivati		X	
semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X	
anidride solforosa e solfiti (concentrazione superiore a 10ppm)		X	
sedano e prodotti a base di sedano		X	
senape e prodotti a base di senape		X	
lupino e prodotti a base di lupino		X	
molluschi e prodotti a base di mollusco		X	

Tale documentazione si basa sullo stato attuale delle nostre conoscenze.

Nelle informazioni riportate è stato indicato

"SI" quando è appurata la presenza di un componente allergenico;

"NO" quando la sostanza non è usata intenzionalmente,

"CONTAMINAZIONE CROCIATA" quando è possibile una contaminazione crociata sulla linea di produzione

Le informazioni qui riportate si basano sulle nostre conoscenze e sulla nostra esperienza. Tuttavia, non rappresentano una garanzia legale, poiché improprie condizioni di stoccaggio e trasporto possono avvenire al di fuori del nostro controllo. L'utilizzatore è tenuto ad assicurarsi della idoneità e completezza di tali informazioni in relazione all'utilizzo specifico che ne deve fare.

Questa scheda annulla e sostituisce ogni edizione precedente.

G.B. Ambrosoli SpA
Laboratorio controllo Qualità
Dott.ssa Silvia Ambrosoli

Silvia Ambrosoli

G.B. AMBROSOLI S.p.A.	SCHEDA ORGANOLETTICA	Rev. 00 del 07/01/2015 Pagina 1 di 1
	CARAMELLA AL MIELE	

Caramella dura di forma ovale ripiena di miscela di miele di fiori

Sapore : tipico di miele di fiori

Le informazioni qui riportate si basano sulle nostre conoscenze e sulla nostra esperienza. Tuttavia, non rappresentano una garanzia legale, poiché improprie condizioni di stoccaggio e trasporto possono avvenire al di fuori del nostro controllo. L'utilizzatore è tenuto ad assicurarsi della idoneità e completezza di tali informazioni in relazione all'utilizzo specifico che ne deve fare.
Questa scheda annulla e sostituisce ogni edizione precedente.

G.B. Ambrosoli SpA
Laboratorio controllo Qualità