
 <small>ARTIGIANI DELLA BONTÀ</small>	Scheda tecnica prodotto		
	Revisione 3	Emissione 18/02/2020	Pagina 1 di 2

DENOMINAZIONE IN ETICHETTA	AMARETTO DEL CASATO AL LIMONE
<p>INGREDIENTI: mandorle di albicocche e mandorle (miscela 42%), zucchero, albume d'uovo, pasta di limone 3% (scorze di limone 49%, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio. Correttore di acidità: acido citrico), aroma naturale. Conservante: potassio sorbato. Agente lievitante: bicarbonato di ammonio.</p>	
TIPO DI CONFEZIONAMENTO	Sacchetto di materiale plastico
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Tenere in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	12 mesi
ALLERGENI (*)	Può contenere: altra frutta a guscio, anidride solforosa
SEDE DELLO STABILIMENTO	DEMIL S.r.l. – Via Marconi 76 – 12040 GENOLA (CN)

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		VALORI NUTRIZIONALI MEDI SU 100 g		
Forma	Rotondeggiante	Parametro	Unità di misura	Valore
Colore	Dorato	Energia	kcal/100 g	419
			kJ/100 g	1751
Odore	Senza retro gusto	Grassi totali di cui acidi grassi saturi	g/100 g	21,7
			g/100 g	2,2
Consistenza	Morbida	Carboidrati di cui zuccheri	g/100 g	43,6
			g/100 g	40,0
Sapore	Dolce, di mandorla e limone	Proteine	g/100 g	12,1
		Sale	g/100 g	0,09

La presente scheda annulla le altre emesse precedentemente.
L'azienda può modificare gli ingredienti senza preavviso. Le informazioni aggiornate sono riportate sull'etichetta del prodotto.
Documento di proprietà di Demil S.r.l. Vietata la riproduzione anche parziale se non preventivamente autorizzata

 <small>ARTIGIANI DELLA BONTÀ</small>	Scheda tecnica prodotto		
	Revisione 3	Emissione 18/02/2020	Pagina 2 di 2

INFORMAZIONI LOGISTICHE	
Vedi allegato	
Indicazioni sul trasporto	Tenere lontano dalla luce e da fonti di calore

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
Parametri microbiologici	Valori medi	Unità di misura
Carica microbica mesofila aerobia a 30°C	< 10.000	UFC/g
Escherichia coli Beta-glucuronidasi positiva	< 10	UFC/g
Enterobatteriaceae	<10	UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 10	UFC/g
Muffe e lieviti	< 100	UFC/g
Salmonella spp	Assente in 25g	Presenza - assenza/25 g
Listeria monocytogenes	Assente in 25g	Presenza - assenza/25 g

Garanzie Fornite

<p><u>Conformità alle norme igieniche comunitarie</u> vigenti (Reg. CE n. 852-853/2004, Reg. CE n. 178/2002, Reg. CE n. 2073/2005 e s.m.i.)</p> <p>Controllo del rispetto delle temperature di trasporto</p> <p><u>Idoneità alimentare dell'imballaggio</u>: conformità ai regolamenti CE n. 1935/2004 e s.m.i., al regolamento UE 10/2011</p> <p><u>OGM</u> (organismi geneticamente modificati): il prodotto non contiene e non proviene da OGM e non prevede indicazioni in etichetta in conformità ai Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003 sulla presenza e rintracciabilità di OGM.</p> <p><u>Metalli pesanti</u> in accordo con il regolamento CE 1881/2006. Piombo, Cadmio, Mercurio, Stagno < 0.05 mg/kg</p> <p><u>Pesticidi</u>: in accordo con il regolamento CE 396/2005</p> <p><u>Micotossine</u>: in accordo con il regolamento CE 1881/2006</p> <p><u>Irradiazioni</u>: il prodotto ed i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della Direttiva CE 1999/2, Direttiva CE 1999/3 e il D. Lgs. 94/01 e s.m.i.</p> <p>Ai sensi del <u>Reg. UE 1169/2011</u> sono evidenziati in stampatello maiuscolo gli allergeni degli ingredienti.</p> <p>(*) Per allergeni si intendono quelli derivanti da possibile contaminazione crociata perché presenti in stabilimento</p>
--

La presente scheda annulla le altre emesse precedentemente.

L'azienda può modificare gli ingredienti senza preavviso. Le informazioni aggiornate sono riportate sull'etichetta del prodotto.
Documento di proprietà di Demil S.r.l. Vietata la riproduzione anche parziale se non preventivamente autorizzata