

Cliente 0869 ROSSINI'S S.R.L.
 Art.Cliente 44302 RAVIOLO
 Prodotto **MAR1CSROES** ESPOSITORE MARR.GLACES GR.1080
 Tipo Glassatura di marroni interi

DICHIARAZIONE INGREDIENTI

Marroni
 Zucchero
 Sciroppo di glucosio-fruttosio
 Aroma naturale di vaniglia

MATERIE PRIME per 100g PRODOTTO FINITO

Descrizione	Valore	UM
Marroni	78,0000	g/100g
Zucchero	50,4000	g/100g
Sciroppo di glucosio-fruttosio	26,6000	g/100g
Aroma naturale di vaniglia	q.b.	

INFORMAZ.NUTRIZIONALI - Val.medi x 100 gr.

kcal	324,9900
kJ	1377,8600
Grassi	0,7500 g
di cui ac.grassi saturi	0,1000 g
Carboidrati	76,3900 g
di cui zuccheri	56,2000 g
Fibre	4,8200 g
Proteine	0,7600 g
Sale	0,0445 g

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

RESIDUO OTTICO	°Bx	77,00 ±1,00
PH		4,80 ±0,30
R.H.	%	73,00 ±1,00

Si compie ogni sforzo per tendere all'assenza di corpi estr.
 Metalli pesanti, residui di pesticidi ed altri contaminanti:
 nei limiti delle vigenti leggi in materia.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA BATTERICA TOTALE	ufc/g	< 1000
COLIFORMI	ufc/g	< 10
LIEVITI	ufc/g	< 100
LIEVITI OSMOFILI	ufc/g	< 100
MUFFE	ufc/g	< 100
MUFFE XEROFILE	ufc/g	< 100

Emesso/Preparato da
Dott.BENZONI



Rev. 003
 Data emissione 16.03.2016

pagina 1 >>>

21.04.2017
DEF

Cliente 0869 ROSSINI'S S.R.L.
Art.Cliente 44302 RAVIOLO
Prodotto **MAR1CSROES** ESPOSITORE MARR.GLACES GR.1080
Tipo Glassatura di marroni interi

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

LATTOBACILLI >> segue
ufc/g < 100
STAFILOCOCCI COAG.+ ufc/g < 100

CARATTERISTICHE IMBALLAGGIO

CONTENITORE Espositore da 54 pezzi confezionati singolarmente
MATERIALE Cartoncino
CAPACITA' 1080 grammi

CARATTERISTICHE CONSERVAZIONE

TEMPERATURA DI STOCCAGGIO In luogo fresco e asciutto max 25°C
UTILIZZO CONSIGLIATO (TMC) Entro 6 mesi dalla data di produzione.
TEMPERATURA DI TRASPORTO estate:0/+5°C; inverno:T.ambiente
TEMPERATURA DI CONSEGNA Refrigerato 0/+5°C in estate,temperatura ambiente in inverno

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Marroni a consistenza tenera, di sapore e colore caratteristici, senza note estranee.

APPLICAZIONI E PRESTAZIONI

Per uso pasticceria.

DICHIARAZIONE INTEGRATIVA**DICHIARAZIONE OGM**

In base alle dichiarazioni e alla documentazione ottenute da parte dei nostri Fornitori, confermiamo che il prodotto non è soggetto ad alcuna etichettatura OGM in conformità ai Regolamenti CE n.1829/2003 e n.1830/2003 relativi agli alimenti geneticamente modificati.

DICHIARAZIONE CONTAMINANTI

Il prodotto è conforme a quanto previsto dal Regolamento CE 1881/2006 e successive modifiche in materia di contaminanti.

DICHIARAZIONE PESTICIDI

Il prodotto è conforme a quanto previsto dal Regolamento CE 396/2005 e success. modifiche in materia di antiparassitari.

DICHIARAZIONE RADIAZIONI IONIZZANTI

Informiamo che il prodotto non è stato sottoposto ad alcun trattamento di ionizzazione durante l'intero processo produttivo.

Emesso/Preparato da
Dott.BENZONI

Rev. Data emissione
003 16.03.2016

pagina
2