



## SCHEDA TECNICA

### 0193 TUTTOFRUTTO "MELA 90%"

#### *FRUTTA 90%*

**DESCRIZIONE** Preparato dolciario a base di cubetti di mela di 1<sup>a</sup> scelta ottenuto attraverso opportuni processi tecnologici in grado di conservare e valorizzare le caratteristiche naturali tipiche del frutto impiegato, il prodotto è pronto all'uso ed è raccomandato per molteplici applicazioni nella pasticceria e nell'industria dolciaria.

**APPLICAZIONI** Semilavorato per usi professionali, pronto all'uso nelle preparazioni dolciarie da forno e di pasticceria, la struttura morbida e di facile impiego è indicata anche per la farcitura e le decorazioni di torte alla frutta. Ottima stabilità in forno e in congelazione.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE** Cubetti di mela dal colore giallo chiaro, struttura morbida, sapore dolce tipico del frutto maturo

#### **CARATTERISTICHE CUBETTO**

□ dimensioni 15x15x15 mm. di forma irregolare

#### **CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE**

- Residuo ottico rifrattometrico (° Brix).....: 39 +/- 2
- **Frutta impiegata**.....: **90 %**
- Viscosità a 20° C.....: 20.000/30.000 mPa • s
- pH.....: 3,0 / 4,0
- Anidride solforosa .....: < 100 ppm
- Corpi estranei.....: assenti
- Metalli pesanti, residui di pesticidi ed altri contaminanti: nei limiti delle vigenti leggi in materia

#### **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

- Carica batterica totale mesofila.....: < 1000 ufc/g
- Lieviti.....:< 100 ufc/g
- Muffe.....:< 100 ufc/g
- Coliformi.....: assenti ufc/g

#### **INFORMAZIONI NUTRIZIONALI** *valori medi per 100 g di prodotto*

<b>Valore Energetico</b>	<b>628 Kj</b>	<b>148 Kcal</b>	
Grassi	0,06 g	di cui acidi grassi saturi	0,01 g
Carboidrati	36,05 g	di cui zuccheri	33,06 g
Proteine	0,15 g		
Fibre	1,24 g		
Sale	0,062 g		

**INGREDIENTI** Mele 90% - Zucchero – Addensante: Amido modificato - Antiossidante: Acido Ascorbico - Correttore d'acidità: Acido citrico - Conservanti: Sorbato di potassio e **Anidride solforosa** - Aromi

#### **CONFORMITA'**

**ETICHETTATURA e INFORMAZIONI NUTRIZIONALI**

Conformi al Reg. UE nr. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori

**HACCP**

Prodotto realizzato in conformità alle nuove Dir. CEE 852-882/2004 in materia d'igiene dei prodotti alimentari

**ADDITIVI**

Prodotto realizzato in conformità al Reg. CE 1333/2008 relativo agli additivi alimentari

**TRACCIABILITA'**

la Salgar S.r.l. ha predisposto e attuato, a partire dal 26 ottobre 2004, un sistema di Rintracciabilità dei prodotti alimentari conforme al Reg. CE 178/2002

**OGM FREE**

Non contiene ingredienti derivati da OGM (Organismi geneticamente modificati), conforme ai Reg. CE nr. 1829/2003 - 1830/2003

**PACKAGING**

Tutti i materiali impiegati nel confezionamento sono stati dichiarati idonei al contatto con i prodotti alimentari in conformità alle seguenti normative:

D.M. 21.03.1973, D.M. 220/1993, l D.P.R 777/1982, D.Lgs 108/1992 e successivi aggiornamenti  
Reg. CEE 1935/2004 – 1895/2005 – 2023/2006- 10/2011

**GLUTEN FREE**

(\*) Prodotto "Senza glutine" in conformità al Reg. CE n.41/2009 per i prodotti alimentari con valore < 20 mg/kg di glutine

**ALLERGENI**

Sedano e prodotti a base di sedano : Assente	Soia e prodotti a base di soia : Assente	Pesce e prodotti a base di pesce : Assente
Frutta con guscio e prodotti derivati : Assente	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 ppm : <b>Presente</b>	Crostacei e prodotti a base di crostacei : Assente
Latte e prodotti a base di latte : Assente	Cereali contenente glutine e prodotti derivati a base di cereali contenenti glutine : Assente	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo : Assente
Uova e prodotti a base di uova : Assente	Arachidi e prodotti a base di arachidi : Assente	Senape e prodotti a base di senape : Assente
Lupino e prodotti a base di lupino : Assente	Molluschi e prodotti a base di mollusco : Assente	

**CARATTERISTICHE DELL'IMBALLO**

Secchiello PP alimentare da: 4 - 10 - 20 kg.

**CONDIZIONI DI STOCCAGGIO**

Conservare in luogo fresco ed asciutto, non esporre alla luce diretta del sole e tenere lontano da fonti di calore. Prelevare il prodotto con utensili sempre ben puliti ed asciutti, dopo l'utilizzo richiudere con cura il contenitore e conservare a 4/5° C

**SHELF LIFE**

8 mesi dalla data di produzione se conservato nelle confezioni originali, sigillate e alle condizioni indicate

