



Produciamo da 140 anni
ingredienti per gelateria,
pasticceria e panificazione

SCHEDA TECNICA
Rev. 26 mar. 19

20610 UNIVERSALE MORA

composta a base di purea di mora per la farcitura di prodotti da forno

sapore: tipico del frutto;

colore: la colorazione è rosso intenso;

aspetto: pasta omogenea.

ingredienti: sciroppo di glucosio - fruttosio, purea di more, zucchero, colorante: caramello E150d, addensanti: pectina addizionata di pirofosfato di sodio- alginato di sodio, correttori d'acidità: acido citrico e citrato di calcio, conservante: potassio sorbato, aromi.

% in frutta: 30% min.

Etichetta nutrizionale: valori medi per 100 g

Energia	1094 kJ	258 kcal
Grassi	0,0	g
di cui ac. grassi saturi	0,0	g
Carboidrati	63,7	g
di cui zuccheri	49,3	g
Fibre	0,8	g
Proteine	0,3	g
Sale	0,020	g

conservabilità: in confezione originale ben chiusa 2 anni minimo;
si raccomanda la conservazione in luogo fresco.

% in frutta: 30% min.

caratteristiche microbiologiche:

CONTA ENTEROBATTERI A 37°C (METODICA MICROBIOLOGICA / ISO 21528-2:2017)	< 10 ufc/g
RICERCA DI LISTERIA MONOCYTOGENES (REAL TIME PCR QUALITATIVA / AFNOR BRD 07/10 - 04/05)	Assenza di acido nucleico in 25 g
CONTA DI STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI (STAPHYLOCOCCUS AUREUS E ALTRE SPECIE) (METODICA MICROBIOLOGICA/ISO 6888-2:1999/Amd1 2003)	< 10 ufc/g
CONTA LIEVITI (METODICA MICROBIOLOGICA / PDP BAT 016 2016REV. 12)(*))	< 100 ufc/g
CONTA MUFFE (METODICA MICROBIOLOGICA / PDP BAT 016 2016REV. 12)(*))	< 100 ufc/g

(*) Procedura non accreditata da ACCREDIA

confezione: secchiello in materiale plastico per alimenti.

OGM – Trattamenti ionizzanti: dalle dichiarazioni rilasciate dai nostri fornitori, il prodotto non deriva da organismi geneticamente modificati ai sensi delle Direttive 1829/2003 e 1830/2003 e non ha subito alcun processo di ionizzazione o irraggiamento.



GIUSEPPE LORENZON C.I.E. s.r.l.
Sede legale, produzione semilavorati in polvere - Via Piave, 49 - 31100 Treviso (Italia)
Tel. +39 0422 302615 - 301324 - Fax +39 0422 422033
Sede amministrativa, deposito e produzione creme, composte di frutta, aromi ed alcolati
Via Giacomo Bortolan, 11/13 - 31050 Vascon di Carbonera (Tv) (Italia)
Tel. +39 0422 446965 - Fax +39 0422 448424 www.lorenzoni-venice.it



Dal 1873 Premiata Ditta

GIUSEPPE LORENZON - C.I.E.

s.r.l.

*Produciamo da 140 anni
ingredienti per gelateria,
pasticceria e panificazione*

ALLERGENI

<u>Allegato III bis Dir 2003/13/CE</u>	<u>Presenza si/no</u>	<u>Possibile cross contamin. si/no</u>	<u>Presenza dell'allergen e nello stabilimento</u>	<u>Nome specifico della Sostanza</u>
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	<u>NO</u>	No	Si	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	<u>NO</u>	No	No	
Uova e prodotti a base di uova	<u>NO</u>	No	Si	
Pesce e prodotti a base di pesce	<u>NO</u>	No	No	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	<u>NO</u>	No	Si	
Soia e prodotti a base di soia	<u>NO</u>	No	Si	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	<u>NO</u>	No	Si	
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, acagiù, pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	<u>NO</u>	No	Si	
Sedano e prodotti a base di sedano	<u>NO</u>	No	No	
Senape e prodotti a base di senape	<u>NO</u>	No	No	
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	<u>NO</u>	No	No	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/ml o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	<u>NO</u>	Si	Si	



GIUSEPPE LORENZON C.I.E. s.r.l.

Sede legale, produzione semilavorati in polvere - Via Piave, 49 - 31100 Treviso (Italia)
Tel. +39 0422 302615 - 301324 - Fax +39 0422 422033

Sede amministrativa, deposito e produzione creme, composte di frutta, aromi ed alcolati
Via Giacomo Bortolan, 11/13 - 31050 Vascon di Carbonera (Tv) (Italia)
Tel. +39 0422 446965 - Fax +39 0422 448424 www.lorenzon-venice.it