

	MODULO	Azienda con sistema di qualità certificato ISO 9001-2008 Rev.00 
	Mod.04/Par.7.3	Pag.1 di 2
SCHEMA TECNICO PRODOTTO FINITO		
PREPARATO GELIFICATO DI ALBICOCCA secchio 3.5kg		
Codice articolo: P#5115CB		

Specifiche tecniche generali

Definizione legale di prodotto:

Consigli per l'utilizzo::

Consigli per la preparazione:

Formato:

Ingredienti:

TMC:

Condizioni di conservazione:

Semilavorato per industria a base di concentrato albicocche.

Preparazione a base di frutta principalmente destinata ad uso professionale. Prodotto indicato come ingrediente per prodotti dolciari da forno. Il prodotto si consiglia di usare a temperatura ambiente per guarnire torte e crostate.

Aggiungere ad 1 kg di gelatina, circa 500g di acqua, portare ad ebollizione fino ad ottenere un miscuglio di aspetto liquido e brillante. Finché quest'ultimo si mantiene ben caldo stenderlo con un cucchiaino sulla superficie da guarnire ed attendere la sua solidificazione.

Secchio da 3,5Kg

Sciroppo di glucosio-fruttosio, acqua, zucchero, concentrato di albicocche (2%), gelificante: pectina, calcio citrato, sodio citrato, correttore di acidità: acido citrico, aromi, conservante: E202, concentrato di cartamo, concentrato di rafano.

36 mesi dalla data di produzione ad una temperatura preferibilmente non superiore a 25°C.

Il prodotto deve essere conservato a temperatura ambiente. Dopo l'apertura conservare in frigorifero.

Cenni sulla tecnologia di produzione

La frutta e gli zuccheri vengono miscelati e concentrati con il vuoto in apposite "boule" di cottura. Il preparato viene poi dosato in secchi di polipropilene, riempiti a caldo. Questi sono chiusi ermeticamente con film plastico termosaldato, pastorizzati, chiusi con coperchio salv aroma, imballati.

L'azienda è certificata ISO 9001:2008, IFS vers.6 e applica l'autocontrollo come da Reg. 852/04 CE secondo i criteri dell'HACCP.

Valori nutrizionali medi per :

	100 g di prodotto
Energia Kcal	262
Energia Kj	1.113
Carboidrati (g)	65
Di cui zuccheri (g)	49
Proteine(g)	0.14
Grassi(g)	0.0
Di cui acidi grassi saturi (g)	0.0
Sale (g)	0.0

Caratteristiche chimico fisiche

Frutta utilizzata:

10%.

Residuo rifrattometrico (°Brix a 20°C):

65±3°Brix.

Conservanti:

Conformi alla normativa vigente.

Aromi:

Conformi alla normativa vigente.

Coloranti:

Conformi alla normativa vigente.

Residui di pesticidi:

Conformi alla normativa vigente.

	MODULO	 Azienda con sistema di qualità certificato ISO 9001-2008 Rev.00
	Mod.04/Par.7.3	Pag.2 di 2
SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO PREPARATO GELIFICATO DI ALBICOCCA secchio 3.5kg Codice articolo: P#5115CB		

Dichiarazione di OGM:

Prodotto esente da organismi geneticamente modificati

Presenza di allergeni:

Non è presente nessuna sostanza di cui all'art. III bis della Dirett. 2000/13/CE, così come modificato dalla Dirett. 2007/68/CE.

Caratteristiche microbiologiche

Carica microbica totale:

< 100 UFC/g

Lieviti e Muffe:

< 10 UFC/g

Caratteristiche organolettiche

Colore:

Arancione trasparente.

Odore:

Caratteristico della frutta utilizzata.

Sapore:

Dolce con nota caratteristica del frutto cotto.

Aspetto:

Prodotto addensato con struttura gelatinosa.

Caratteristiche degli imballi

Confezione:

Secchio Primo 3 (dø: 149, Dø: 177, H: 172) atossico per uso alimentare, chiusura con film in polipropilene termosaldato e coperchio di chiusura.

Peso UDV:

3.5kg.

Pallettizzazione:

Pallet Epal, 125 secchi per pallet, 25 secchi per 5 strati (h pallet 108 cm, pallet compreso).

Codice Ean e Paese di produzione:

8 004725 119988 – Italia.

Interpretazione del Lotto di produzione: es L10049:

-) prime due cifre: ultimi due numeri dell'anno di produz. (2010)

-) ultime tre cifre: numero progressivo del giorno dell'anno di produzione (049 giorno del 2010= 18/02/2010).

Le informazioni riportate sulla presente scheda sono da considerarsi riservate ad un esclusivo uso professionale e ne è vietata la riproduzione o cessione a terzi senza il consenso della Boschetti Alimentare S.p.A.

DATA: 11/02/2015

REDATTO DA: Marta Maccacaro

APPROVATO DA AQ: Italo Romani

BOSCHETTI ALIMENTARE S.p.A.
 COMMITTEE MONTAGE COOPERATIVE ALIMENTARE
 Via Fontanella, 9/1
 37050 ALBINO DI MONTE ALL'ADIGE (VR)
 P.IVA: 0315610762 - C.F.: 0045000762

Handwritten signature