

	MODULO		azienda con sistema di qualità certificato ISO 9001-2008 Rev.00
			Pag. 1 di 2
SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO PASSATA di FRAGOLE da FORNO Secchio 3,5 Kg Codice articolo P#5915CB			

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 fragole.

Prodotto indicato come ingrediente per prodotti dolciari da forno. Il prodotto è idoneo ad essere usato per farciture o per guarnire torte e crostate da riporre poi in cottura al forno. Alle condizioni di 180°C per 8-10 minuti il prodotto non manifesta ne bolle ne schizzi, rimanendo ben aderente alla superficie su cui è stato distribuito.

Pronto all'uso.

Secchio da Kg 3,5

Sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, purea di fragola (11%), acqua gelificante: pectina, citrato di calcio, correttore di acidità: acido citrico, citrato di sodio, conservante: E202, aromi, colorante: succo concentrato di sambuco.

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

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore. 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 salvaroma, 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 100g di prodotto:

	100 g di prodotto
Energia Kj	1120
Energia Kcal	264
Grassi(g)	0.1
Di cui acidi grassi saturi (g)	0.0
Carboidrati (g)	65
Di cui zuccheri (g)	49
Proteine(g)	0.3
Sale (g)	0.0

Caratteristiche chimico fisiche

Frutta utilizzata:

Residuo rifrattometrico (°Brix a 20°C):

Conservanti:

Aromi:

Coloranti:

Residui di pesticidi:

Dichiarazione OGM:

Presenza di allergeni:

11%.

65±3°Brix.

Conformi alla normativa vigente.

Conformi alla normativa vigente.

Conformi alla normativa vigente.

Conformi alla normativa vigente.

Prodotto esente da organismi geneticamente modificati.

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

	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 PASSATA di FRAGOLE da FORNO Secchio 3,5 Kg Codice articolo P#5915CB		

Caratteristiche microbiologiche

Carica microbica totale: < 100 UFC/g
Muffe e lieviti < 10 UFC/g

Caratteristiche organolettiche

Colore: Della fragola, rosato, con tonalità ben definita.
Odore: Della fragola al giusto grado di maturazione, tipico del frutto utilizzato.
Sapore: Dolce, fruttato con nota caratteristica della fragola matura e cotta.
Aspetto: Prodotto addensato, vellutato e con struttura gelatinosa spalmabile.

Caratteristiche degli imballi

Confezione: Secchio PP (dø: 149mm, Dø: 177mm, H:172mm) atossico per uso alimentare con film in polipropilene termosaldato e coperchio di chiusura.
Peso netto 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 112989 – 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: 11/11/2014

REDATTO DA: Marta Maccacaro

APPROVATO DA AQ: Italo Romani

BOSCHETTI ALIMENTARE S.p.A.
 SOCIETÀ A RESPONSABILITÀ LIMITATA
 Via Fontanella, 11
 31050 ALBERO DI BOKCO ALL'ADIGE (VI)
 P. IVA: 01515470238

