

 <p>Via San Zuane 4/a 31059 Scandolara di Zero Branco (TV) Cod. Fisc. P. IVA 01595020270 Tel. +39 0422 488178 Fax +39 0422 488213 www.albertgelati.com</p>	<p>Specifica Tecnica PRODOTTI FINITI</p>	<p>Codice Prodotto: T3MAR</p>
		<p>Rev. 04    Data Rev.: 09.02.2016</p>
		 <p>QUALITA' CERTIFICATA ISO 9001</p> 

NOME PRODOTTO:

**TUTTAFRUTTA MARACUJA**

DESCRIZIONE:

**TUTTAFRUTTA MARACUJA** è una purea ottenuta dalla frullatura del frutto fresco, accuratamente scelto e selezionato.

La purea viene confezionata in asettico, tecnologia che permette di garantire grandi vantaggi sulla sicurezza e sulla qualità del prodotto finale.

**TUTTAFRUTTA MARACUJA** è consigliata per la preparazione di gelati, sorbetti, drinks, granite e per tutte le preparazioni alle quali si vuole dare il gusto di maracuja.

INGREDIENTI:

100% purea di maracuja

PRODOTTI CONFEZIONATO IN ASETTICO.

Preparato semilavorato destinato esclusivamente all'industria, di cui è vietata la vendita per il consumo diretto. Made in Italy.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Aspetto:	liquido scorrevole;
Colore:	giallo, caratteristico della maracuja;
Sapore e odore:	caratteristico della maracuja;

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

C.M.T.	≤ 15.000 UFC/ml
Muffe e lieviti	assenti su 0,4
Coliformi	assenti su 0,4

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE:

pH: 3,0 ± 0,3  
Brix: 13,0 ± 2,0

Dichiarazione OGM:

Il prodotto **non deriva da ingredienti OGM**, ed è conforme ai regolamenti CE n° 1829/2003 del 22/09/2003 relativi alla tracciabilità ed alla etichettatura degli alimenti geneticamente modificati (sulla base di dichiarazioni e documentazione dei nostri fornitori di materie prime).

Dichiarazione Gluten free:

Il prodotto è da considerarsi **privo di glutine** in quanto, secondo il Regolamento 41/2009 CE, il contenuto di glutine è inferiore a 20 ppm.

Il glutine è assente anche per "contaminazione crociata" con cereali contenenti glutine o prodotti con glutine nel processo produttivo.

	Approva
Funzione	PRO
Firma	

 <p>Via San Zuane 4/a 31059 Scandolara di Zero Branco (TV) Cod. Fisc. P. IVA 01595020270 Tel. +39 0422 488178 Fax +39 0422 488213 www.albertgelati.com</p>	<p align="center"><b>Specifica Tecnica PRODOTTO FINITO</b></p>	<p>Codice Prodotto: T3MAR</p>
		<p>Rev. 04    Data Rev.: 09.02.2016</p>
		 <p><b>QUALITA' CERTIFICATA ISO 9001</b></p> 

**Dichiarazione HACCP:**

Albert dichiara di avere adottato un sistema di autocontrollo igienico – sanitario in ottemperanza al regolamento Reg. CE 852/2004 in oggetto.

Inoltre le materie prime e i prodotti a voi forniti sono preparati, condizionati e conservati nel rispetto delle normative vigenti.

**Informazioni relative agli ALLERGENI**

ALLERGENI			
Ingrediente	Presente nel prodotto	Utilizzato nella stessa linea di produzione	Utilizzato nello stesso sito produttivo
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO	NO
<b>Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)</b>	NO	NO	NO
Frutta a guscio e prodotti derivati	NO	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti ( SO <sub>2</sub> > 10 mg/l)	NO	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO
Legenda : NO = Assente    SI = contiene o può contenere tracce			

<b>IMBALLO:</b>	<p>confezioni: buste asettiche da 1,5 kg;  confezioni per cartone: 08 buste in box;  dimensioni cartone: cm 40,5x26,2x20,5;  peso netto cartone: kg 12,00  peso lordo cartone: kg 13,140  cartoni per bancale: 54  dimensioni bancale (EUR): 80x120x150(h)</p>
-----------------	--

**TARIFFA DOGANALE:** 20079939

**STOCCAGGIO:** conservare il prodotto in luogo fresco ed asciutto. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 4-5 giorni.

**TRASPORTO:** Mezzo di trasporto non refrigerato, temperatura accettabile max 25°C. Temperature superiori solo per brevi periodi del giorno.

	Approva
Funzione	PRO
Firma	

 <p>Via San Zuane 4/a 31059 Scandolara di Zero Branco (TV) Cod. Fisc. P. IVA 01595020270 Tel. +39 0422 488178 Fax +39 0422 488213 www.albertgelati.com</p>	<p>Specifica Tecnica PRODOTTO FINITO</p>	<p>Codice Prodotto: T3MAR</p>
		<p>Rev. 04    Data Rev.: 09.02.2016</p>
		 <p><b>QUALITA' CERTIFICATA ISO 9001</b></p> 

**DURABILITÀ:**    se conservato secondo le indicazioni il prodotto ha una durabilità di 24 mesi.

**DISPOSIZIONE PALLET:**        vedi documento allegato (NON SOVRAPPONIBILI)

**NOTE:**                                La Casa può apportare modifiche di composizione senza necessità di preavviso.

	Approva
Funzione	PRO
Firma	