

 Via San Zuan 4/a 31059 Scandolara di Zero Branco (TV) Cod. Fisc. P. IVA 01595020270 Tel. +39 0422 488178 Fax +39 0422 488213 www.albertgelati.com	Specifica Tecnica PRODOTTO FINITO	Codice Prodotto: T3MAR Rev. 04 Data Rev.: 09.02.2016  
---	--	---

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

PRODOTTO 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	

 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	Specifica Tecnica PRODOTTO FINITO	Codice Prodotto: T3MAR Rev. 04 Data Rev.: 09.02.2016  
--	--	--

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
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	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 ₂ > 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

IMBALLO: confezioni:
 confezioni per cartone:
 dimensioni cartone:
 peso netto cartone:
 peso lordo cartone:
 cartoni per bancale:
 dimensioni bancale (EUR):

buste asettiche da 1,5 kg;
 08 buste in box;
 cm 40,5x26,2x20,5;
 kg 12,00
 kg 13,140
 54
 80x120x150(h)

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	



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

Specifica Tecnica PRODOTTO FINITO

Codice Prodotto: T3MAR

Rev. 04 Data Rev.: 09.02.2016



QUALITA' CERTIFICATA ISO 9001



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	