

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Data: 02-01-2019

Denominazione commerciale: **ARANCIA SANGUINELLO**

### Caratteristiche generali prodotto

|                                           |                                                        |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Descrizione:                              | Composto concentrato d'arancia sanguinello             |
| Destinazione:                             | Realizzazione di bevande a base di frutta e cocktails  |
| Modalità d'uso:                           | Diluire il composto in sette volumi d'acqua ed agitare |
| Contenuto di frutta sul prodotto diluito: | min. 50 %                                              |
| Consistenza:                              | Viscosa                                                |
| Colore:                                   | Rosso Rubino                                           |
| Modalità conservazione:                   | Tenere in luogo fresco ed asciutto                     |
| Shelf life:                               | 12 mesi                                                |

### Composizione

Ingredienti: Succo e polpa d'arancia sanguinello 50%; Zucchero; Sciroppo di glucosio; Acidificante: acido citrico E330; Conservanti: sodio benzoato E211, metabisolfito di potassio E224 res.; Aromi; Coloranti: azorubino E122, tartrazine E102.

### Analisi Chimiche

|                                                                |                     |
|----------------------------------------------------------------|---------------------|
| Brix rifrattometrico a 20° C:                                  | 65 min (IFFJP-8)    |
| Brix sul prodotto correttamente diluito:                       | 10,5/12             |
| Acidità sul concentrato (acido citrico anidro % p/p a pH 8.1): | 4,1-5,0 (IFFJP-3)   |
| pH :                                                           | 2,80-3,3 (IFFJP-11) |

### Analisi Microbiologiche

|                          |                        |
|--------------------------|------------------------|
| Carica batterica totale: | < 100 ufc/g (IFUMB-02) |
| Lieviti :                | < 100 ufc/g (IFUMB-03) |
| Muffe :                  | < 10 ufc/g (IFUMB-04)  |

### **Certificazione Componenti Allergenici**

Si dichiara che nel suddetto prodotto sono presenti i seguenti allergeni: conservanti a base di anidride solforosa

### **Dichiarazione Gluten Free**

Si dichiara che i ns. prodotti sono da considerarsi esenti da contaminazioni con Cereali contenenti glutine.

### **Valori nutrizionali calcolati**

Valori medi nutrizionali per 100g di prodotto concentrato.

|                   |            |
|-------------------|------------|
| Valore energetico | : 250 Kcal |
| Valore energetico | : 1047 KJ  |
| Carboidrati       | : 58,4 g   |
| di cui Zuccheri   | : 58,4 g   |
| Proteine          | : 0,80 g   |
| Grassi            | : 0,01 g   |
| di cui saturi     | : 0,00 g   |
| Fibre             | : 0,57 g   |
| Sale              | : <50 mg   |

### **Valori nutrizionali calcolati**

Valori medi nutrizionali per 100g di prodotto diluito.

|                   |           |
|-------------------|-----------|
| Valore energetico | : 45 Kcal |
| Valore energetico | : 190 KJ  |
| Carboidrati       | : 10,6 g  |
| di cui Zuccheri   | : 10,6 g  |
| Proteine          | : 0,14 g  |
| Grassi            | : 0,00 g  |
| di cui saturi     | : 0,00 g  |
| Fibre             | : 0,10 g  |
| Sale              | : <7,5 mg |

### **Certificazione NON OGM**

Si dichiara che i ns. prodotti non sono costituiti, né contengono alcun, né provengono da Organismi Geneticamente Modificati (OGM) ai sensi della normativa in materia di cibo geneticamente modificato (CE n.1829/2003) del 22 settembre 2003.

### **Confezioni**

Tanica in PET da 5250 ml - 7 Kg in cartoni da 2 pezzi - 120 pezzi per EPAL

Bag in Box da 5250 ml - 7 Kg in cartoni da 2 pezzi - 120 pezzi per EPAL

Bag in Box da 3000 ml - 4 Kg in cartoni da 4 pezzi - 240 pezzi per EPAL

**Dr.ssa Valeria Corleone**  
(Responsabile Controllo Qualità)

