

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

**Data: 07/02/2019**

**Denominazione commerciale: ARANCIA SANGUINELLO GOLD**

### Caratteristiche generali prodotto

|                                           |                                                        |
|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| Descrizione:                              | Composto concentrato d'arancia                         |
| 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. 95 %                                              |
| Consistenza:                              | Viscosa                                                |
| Colore:                                   | Rosso Rubino                                           |
| Modalità conservazione:                   | Tenere in luogo fresco ed asciutto                     |
| Shelf life:                               | 6 mesi                                                 |

### Composizione

Ingredienti: Succhi di frutta da concentrato minimo 95 % (succo e polpa d'arancia e arancia sanguinello; Succo di Uva); Acidificante: acido citrico E330; Concentrato di carota e ribes nero Conservanti: Potassio Sorbato E202, Sodio Benzoato E211; Aromi.

### 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)

### 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 | : 259 Kcal |
| Valore energetico | : 1084 KJ  |
| Carboidrati       | : 56,9 g   |
| di cui Zuccheri   | : 56,9 g   |
| Proteine          | : 2,89 g   |
| Grassi            | : 0,71 g   |
| di cui saturi     | : 0,00 g   |
| Fibre             | : 1,03 g   |
| Sale              | : <50 mg   |

### Valori nutrizionali calcolati

Valori medi nutrizionali per 100g di prodotto diluito.

|                   |           |
|-------------------|-----------|
| Valore energetico | : 47 Kcal |
| Valore energetico | : 197 KJ  |
| Carboidrati       | : 10,3 g  |
| di cui Zuccheri   | : 10,3 g  |
| Proteine          | : 0,53 g  |
| Grassi            | : 0,13 g  |
| di cui saturi     | : 0,00 g  |
| Fibre             | : 0,19 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)*

