

FOODNESS SPA Via dell'Agricoltura 8/10 Curtatone(MN)	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO	PREPARATO ISTANTANEO PER BEVANDA MIRTILLO MELOGRANO	Emiss.: 20/03/2018 Rev.: 0 Pg.: 1 di 2
---	---	--	--

DESCRIZIONE PRODOTTO: Preparato alimentare in polvere destinato all'impiego professionale. Preparato solubile per bevanda MIRTILLO MELOGRANO con edulcoranti. Conforme al Regolamento CE n°1935/2004 per materiali destinati a contatto con alimenti.

Ingredienti :Agenti di carica: Maltitolo, eritritolo; succo di mirtillo 4%, succo di barbabietola, succo di melograno 2,5%, aroma naturale di melograno, acidificante: acido citrico; maltodestrine; edulcorante: glicosidi steviolici.

Un consumo eccessivo può avere effetti lassativi.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE:

Umidità:	max. 3,0 %
Valori nutrizionali medi per 100 g.:	
Valore energetico	Kcal :248 Kj:1038
Grassi:	0,0 g.
di cui saturi:	0,0 g.
Carboidrati :	96 g.
di cui zuccheri:	1,97 g.
di cui polioli	85,1 g.
Fibre:	0,0g.
Proteine:	0,12 g.
Sale:	0,0 g.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE :

Carica microbica totale	:	< 500.000	ufc/g
Lieviti	:	< 200	ufc/g
Muffe	:	< 200	ufc/g

SICUREZZA ALIMENTARE:

Metalli pesanti	:	entro limiti di legge
Aflatossine	:	entro limiti di legge
Pesticidi	:	entro limiti di legge
Trattamenti ionizzanti	:	assenti

CARATTERISTICHE ORGANOLETTEICHE:

Sapore	:	Tipico della bevanda
Colore	:	Rosso Viola
Aspetto	:	Polvere scorrevole
Odore	:	Tipico della bevanda
Sostanze estranee	:	Assenti

INFORMAZIONI SULLA PRESENZA DI OGM :

Il prodotto non contiene ingredienti costituiti o derivati da OGM soggetti ad etichettatura in accordo con Reg. 1829/2003 e 1830/2003.

DESTINAZIONE D'USO: tutte le categorie di consumatori che non abbiano dimostrato sensibilità e allergia agli ingredienti elencati. Il preparato può essere utilizzato nelle diete che richiedono assenza di glutine e nelle diete vegetariane.

FOODNESS SPA Via dell'Agricoltura 8/10 Curtatone(MN)	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO	PREPARATO ISTANTANEO PER BEVANDA MIRTILLO MELOGRANO	Emiss.: 20/03/2018 Rev.: 0 Pg.: 1 di 2
---	---	--	--

SHELFLIFE: Nell'imballo originale, in busta chiusa, conservato in luogo fresco e buio, ha una shelf-life di minimo 24 mesi dalla data di produzione.

CONFEZIONAMENTO: Busta da 1Kg

METODOLOGIA DI CONSERVAZIONE : Conservare in luogo pulito , asciutto , fresco e ventilato, lontano da sorgenti di calore dirette.

CONDIZIONI DI TRASPORTO : Non sono richieste condizioni particolari: l'automezzo deve essere idoneo al trasporto di alimenti e nelle condizioni igieniche opportune.

INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE
(Allegato II del reg.CE 1169/2011)

TIPO ALLERGENE	PRESENZA	ASSENZA
- Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale , orzo, avena, farro , kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.		X
- Crostacei e prodotti a base di crostacei		X
- Uova e prodotti a base di uova		X
- Pesce e prodotti a base di pesce		X
- Arachidi e prodotti a base di arachidi		X
- Soia e prodotti a base di soia		X
- Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		X
- Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoiesis</i> (Wangenh) K.Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati		X
- Sedano e prodotti a base di sedano		X
- Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		X
- Senape e prodotti a base di senape		X
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2		X
- Lupino e prodotti a base di Lupino		X
- Molluschi e prodotti a base di mollusco		X