



Prodotto	CUOR DI ARANCIA E ZENZERO				
Cod. prodotto:	109				
Descrizione prodotto:	Semilavorato multiuso per usi professionali da impiegare nei prodotti dolciari come farcitura o sulle crostate prima o dopo la cottura in forno. Il prodotto è ottenuto per cottura, concentrazione e successiva gelificazione degli ingredienti.				
Ingredienti:	Zucchero, Glucosio, Acqua, Succo di arancia, Gelificante: Pectina, Zenzero in polvere, Correttori di acidità: Acido citrico, Addensanti: Xantan gum, Difosfati, Farina di semi di carruba (E410), Conservanti: Acido sorbico, Aroma naturale.				
Dichiarazioni allergeni:	Non contiene allergeni Il prodotto può contenere possibili tracce di: Latte e derivati				
DISCLAIMER ALLERGENI:	Il prodotto può contenere tracce di latte e derivati. Il prodotto può essere utilizzato in abbinamento ad altre farciture contenenti gli allergeni: latte, uova, soia, nocciola e pistacchio.				
Termine minimo di conservazione:	12 mesi dalla data di produzione (shelf life primaria) - un mese dalla data dell'apertura (shelf life secondaria)				
Condizioni di stoccaggio e conservazione	Conservare al riparo dalla luce e lontano da fonti di calore. Prelevare il prodotto con l'apposito erogatore Creami				
Valori energetici e nutrizionali:	100 g	Porzione 150 g	AR 100g	AR 150g	Assunzioni di riferimento
Energia	986 kJ 232 kcal	1479 kJ 348 kcal	11,74%	17,61%	8400 kJ 2000 kcal
Grassi	0 g	0 g	0,00%	0,00%	70 g
di cui grassi saturi	0 g	0 g	0,00%	0,00%	20 g
Carboidrati	58 g	87 g	22,31%	33,46%	260 g
di cui zuccheri	40 g	60 g	44,44%	66,67%	90 g
Fibre	0 g	0 g			
Proteine	0 g	0 g	0,00%	0,00%	50 g
Sale	0,01 g	0,015 g	0,17%	0,25%	6 g
<small>Valori nutrizionali ottenuti conformemente al Reg. CE 1169 del 25 Ottobre 2011 Art. 31 comma 4 lettere c e d. *Assunzioni di riferimento di un adulto medio</small>					
Caratteristiche organolettiche	Aspetto e colore: confettura dalla consistenza morbida, spalmabile, arancione chiaro. Gusto e odore: tipico dell'arancio, leggero e bilanciato al gusto zenzero				
Caratteristiche microbiologiche	Carica batterica totale < 3000 UFG/g Conta e. coli < 10 UFC/g Lieviti e muffe < 100 UFC/g Salmonella assente in 25 g				
Imballo	Il prodotto perviene all'utilizzatore finale contenuto in apposite ricariche usa e getta da 1,4 Kg. All'esterno di ognuno di essi saranno riportate le seguenti indicazioni: denominazione del prodotto, ingredienti, dichiarazione nutrizionale, peso netto del prodotto, numero di lotto, data di scadenza.				
Imballo	Contenitore	Polipropilene			
	Tappo del contenitore	Polietilene a bassa densità			
	Materiale imballo secondario	Cartone		