



LORGEL NORMALE

Denominazione di vendita: semilavorato per la brillantatura di crostate e paste alla frutta

Ingredienti: sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, gelificante: carragenina - pectina, polpa di albicocche (1%), conservante: potassio sorbato, aromi, acidificante: acido citrico..

CARATTERISTICHE chimico - fisiche

Stato fisico prodotto gelatina trasparente,

Colore giallo - arancio,

Sapore leggermente aromatizzata all'albicocca,

OGM - Trattamenti ionizzanti dalle dichiarazioni rilasciate dai nostri fornitori, il prodotto non deriva da organismi geneticamente modificati ai sensi delle Direttive 1829/2003 e 1830/2003 e non ha subito alcun processo di ionizzazione o irraggiamento

Conservabilità in confezione originale ben chiusa 2 anni minimo; si raccomanda la conservazione in luogo fresco.

Confezioni secchio in materiale plastico per alimenti.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Conta ENTEROBATTERI	< 10 ufc/g	(METODICA MICROBIOLOGICA / ISO 21528-2:2017)
Ricerca di LISTERIA MONOCYTOGENES	Assenza di acido nucleico in 25 g	(REAL TIME PCR QUALITATIVA / AFNOR BRD 07/10 - 04/05)
Conta di STAFILOCOCCI COAGULATI POSITIVI	< 10 ufc/g	(STAPHYLOCOCCUS AUREUS E ALTRE SPECIE) (METODICA MICROBIOLOGICA/ISO 6888-2:1999/Amd1 2003)
Conta LIEVITI	< 100 ufc/g	(METODICA MICROBIOLOGICA / PDP BAT 016 2016REV. 12) (*) (*) Procedura non accreditata da ACCREDIA
Conta MUFFE	< 100 ufc/g	(METODICA MICROBIOLOGICA / PDP BAT 016 2016REV. 12) (*) (*) Procedura non accreditata da ACCREDIA

VALORI NUTRIZIONALI:

Energia:	1110 kJ
Energia:	261 kcal
Grassi:	0,0 g
di cui Grassi saturi:	0,0 g
Carboidrati:	64,9 g
di cui Zuccheri:	54,9 g
Proteine:	0,1 g
Sale:	0,002 g

ELENCO ALLERGENI

PRESENZA	TIPOLOGIA
<input type="checkbox"/>	Glutine
<input type="checkbox"/>	Crostacei e derivati
<input type="checkbox"/>	Uova e derivati
<input type="checkbox"/>	Pesce e derivati
<input type="checkbox"/>	Arachidi e derivati
<input type="checkbox"/>	Soia e derivati
<input type="checkbox"/>	Latte e derivati
<input type="checkbox"/>	Frutta a guscio e derivati
<input type="checkbox"/>	Sedano e derivati
<input type="checkbox"/>	Senape e derivati
<input type="checkbox"/>	Semi di sesamo e derivati
<input checked="" type="checkbox"/>	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂
<input type="checkbox"/>	Lupino e derivati
<input type="checkbox"/>	Molluschi e derivati

✓ PRESENTE come ingrediente, aroma, coadiuvante tecnologico

✗ CROSS CONTAMINATION