



Passione Artigianale

SCHEDA TECNICA
rev. 20/06/2023

UNIVERSALE CILIEGIA

passata a base di purea di ciliegia da utilizzare per la farcitura prima e dopo la cottura in forno

sapore: tipico della ciliegia matura;

colore: rosso intenso;

aspetto: pasta omogenea.

ingredienti: sciroppo di glucosio - fruttosio, purea di ciliegie (35%), zucchero, addensanti: pectina, estratto di carota, correttori d'acidità: acido citrico, conservante: potassio sorbato, aromi.

Etichetta nutrizionale: valori medi per 100 g

Energia	1107	kJ	261	kcal
Grassi	0,1		g	
di cui ac. grassi saturi	0,0		g	
Carboidrati	64,2		g	
di cui zuccheri	53,8		g	
Fibre	1,1		g	
Proteine	0,2		g	
Sale	0,006		g	

% in frutta: 35% min.

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

caratteristiche microbiologiche:

CONTA ENTEROBATTERI A 37°C (METODICA MICROBIOLOGICA / ISO 21528-2:2017)	< 10 ufc/g
RICERCA DI LISTERIA MONOCYTOGENES (REAL TIME PCR QUALITATIVA / AFNOR BRD 07/10 - 04/05)	Assenza di acido nucleico in 25 g
CONTA DI STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI (STAPHYLOCOCCUS AUREUS E ALTRE SPECIE) (METODICA MICROBIOLOGICA/ISO 6888-2:1999/Amd1 2003)	< 10 ufc/g
CONTA LIEVITI (METODICA MICROBIOLOGICA / PDP BAT 016 2016REV. 12)(*)	< 100 ufc/g
CONTA MUFFE (METODICA MICROBIOLOGICA / PDP BAT 016 2016REV. 12)(*)	< 100 ufc/g

(*) Procedura non accreditata da ACCREDIA

confezione: secchiello in materiale plastico per alimenti.

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.

Via delle Antille, 27 00071 Pomezia (Rm)

Tel. +39 06.9310188 - 06.93162098 - Fax +39 06.93160313 - commerciale@megadolciaria.it



Passione Artigianale

UNIVERSALE CILIEGIA

ALLERGENI				
<u>Allegato III bis Dir 2003/13/CE</u>	<u>Presenza si/no</u>	<u>Possibile cross contamin. si/no</u>	<u>Presenza dell'allergene nello stabilimento</u>	<u>Nome specifico della Sostanza</u>
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	<u>NO</u>	No	Si	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	<u>NO</u>	No	No	
Uova e prodotti a base di uova	<u>NO</u>	No	Si	
Pesce e prodotti a base di pesce	<u>NO</u>	No	No	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	<u>NO</u>	No	Si	
Soia e prodotti a base di soia	<u>NO</u>	No	Si	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	<u>NO</u>	No	Si	
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, acagiù, pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	<u>NO</u>	No	Si	
Sedano e prodotti a base di sedano	<u>NO</u>	No	No	
Senape e prodotti a base di senape	<u>NO</u>	No	No	
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	<u>NO</u>	No	No	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/ml o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	<u>NO</u>	No	No	

Via delle Antille, 27 00071 Pomezia (Rm)

Tel. +39 06.9310188 - 06.93162098 - Fax +39 06.93160313 - commerciale@megadolciaria.it