

|   |  |                                 |        |
|---|--|---------------------------------|--------|
| <b>Distilleria Magnoberta</b><br>di Luparia Alberto e figli sas |  | <b>MANUALE DI AUTOCONTROLLO</b> |        |
|   |  | <b>SCHEMA TECNICA</b>           | REV 01 |

### Denominazione commerciale

**MIRTILLI AL NATURALE**

### Destinazione d'uso

### Etichetta



Prodotto  
semilavorato  
per uso pasticceria  
e gelateria



### Composizione

**Ingredienti:** mirtilli, zucchero, acqua, alcool residuo ( $\leq 4\%$ ), aromi naturali, acidificanti: acido citrico.

#### Dichiarazione Nutrizionale (Valori medi per 100g di prodotto)

|                                    |                    |                         |     |
|------------------------------------|--------------------|-------------------------|-----|
| <b>Valore Energetico:</b>          | 1003 kJ / 237 kcal | <b>Carboidrati:</b>     | 55g |
| <b>Grassi:</b>                     | 0g                 | <b>di cui zuccheri:</b> | 47g |
| <b>di cui acidi grassi saturi:</b> | 0g                 | <b>Fibre:</b>           | 5g  |
| <b>Sale:</b>                       | 0,02g              | <b>Proteine:</b>        | 1g  |

#### Caratteristiche organolettiche

|                 |                    |
|-----------------|--------------------|
| <b>Colore:</b>  | viola scuro        |
| <b>Olfatto:</b> | tipico di mirtillo |
| <b>Gusto:</b>   | tipico di mirtillo |

#### Caratteristiche chimico-fisiche

|                                       |                |                   |        |
|---------------------------------------|----------------|-------------------|--------|
| <b>Titolo alcolometrico volumico:</b> | $\leq 4\%$ vol | <b>OMG:</b>       | esente |
| <b>Contenuto zuccherino:</b>          | 65%            | <b>Allergeni:</b> | esente |

#### Caratteristiche microbiologiche

**Prodotto pastorizzato:** SI

#### Imballo primario - Unità di vendita

|                    |                             |                                |                  |
|--------------------|-----------------------------|--------------------------------|------------------|
| <b>Bottiglia:</b>  | flacone tondo 1062          | <b>Tappo:</b>                  | vite             |
| <b>Dimensioni:</b> | h: 106.8mm; d: 160mm        | <b>Dimensioni:</b>             | d: 85mm; h: 14mm |
| <b>Colore:</b>     | vetro bianco o mezzo bianco | <b>Colore:</b>                 | oro              |
| <b>Peso lordo:</b> | 1750g                       | <b>Peso netto:</b>             | 1300g            |
|                    |                             | <b>Peso netto sgocciolato:</b> | 900g             |

|   |                  |
|---|------------------|
| Redazione                                   | Approvazione     |
| <b>Responsabile Autocontrollo Aziendale</b> | <b>Direzione</b> |

|   |                                 |        |
|---|---------------------------------|--------|
| <b>Distilleria Magnoberta</b><br><i>di Luparia Alberto e figli sas</i>  | <b>MANUALE DI AUTOCONTROLLO</b> |        |
|   | <b>SCHEMA TECNICA</b>           | REV 01 |

#### Imballo secondario

|                       |                               |                           |   |    |
|-----------------------|-------------------------------|---------------------------|---|----|
| <b>Sigla cartone:</b> | 6F                            | <b>Alveare:</b>           | X | NO |
| <b>Dimensioni:</b>    | l: 230mm; p: 340 mm; h: 180mm |                           |   |    |
| <b>Peso lordo:</b>    | 11000g                        | <b>Pezzi per imballo:</b> | 6 |    |

#### Composizione pallet

|                          |     |                        |        |
|--------------------------|-----|------------------------|--------|
| <b>Imballi/strato:</b>   | 11  | <b>Strati/pallet:</b>  | 6      |
| <b>Bottiglie/pallet:</b> | 396 | <b>Altezza pallet:</b> | 1100mm |

#### Consigli di utilizzo

Prodotto semilavorato ad uso laboratori di pasticceria e gelateria. Usare come guarnizione su gelati e semifreddi, oppure come costituente di paste lievitate.

CONSIGLI PER L'USO: una volta aperto, perché valga la garanzia di conservazione, la frutta dovrà essere sempre a bagno e conservata in frigorifero.

Non esporre il prodotto al sole e mantenerlo in ambiente fresco e pulito.

#### Etichettatura allergeni

- (1) Cereali contenenti glutine (grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
  - (1) Crostacei e prodotti a base di crostacei
  - (1) Uova e prodotti a base di uova
  - (1) Pesce e prodotti a base di pesce
  - (1) Arachidi e prodotti a base di arachidi
  - (1) Soia e prodotti a base di soia
  - (1) Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)
  - (1) Frutta in guscio  
*Mandorle (Amigdalus communis L.), noccioline (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan [Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia)*  
*Nuts*
  - (1) Sedano e prodotti a base di sedano
  - (1) Senape e prodotti a base di senape
  - (1) Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo  
*Sesam seeds and products thereof*
  - (1) Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO<sub>2</sub>
  - (1) Lupino e prodotti a base di lupino
  - (1) Molluschi e prodotti a base di molluschi
- 1= non presente  
2= presente  
3= presente, ma esonerato per Dir. CE 26/05  
4= può essere presente per contaminazione crociata  
\* Specificare l'origine del latte (es. vacca, capra...)

#### Dichiarazione OGM

Il prodotto non contiene soia, mais e colza, non è composto né derivato da Organismi Geneticamente Modificati e non è stato prodotto utilizzando sostanze composte o derivate da Organismi Geneticamente Modificati.

Di conseguenza si ritiene esente da OGM, in accordo alla legislazione europea (Reg. 1829/2003/CE e Reg. 1830/2003/CE).

Data 01/07/2020

**Distilleria Magnoberta**  
di Luparia Alberto e Figli s.a.s.  
CASALE MONFERRATO (AL)  
