



DULCISTAR SRL - P.LE LUGANO,29 MILANO
Sito Internet www.dulcistar.it e-mail info@dulcistar-it

SCHEDA TECNICA: MOMPARGLIA COLORI ARTIFICIALI – COD. DG020-DG021

INGREDIENTI

Zucchero, Amido di **frumento**, acqua, sciroppo di glucosio, olio vegetale (cocco), coloranti: E124, E102, E131, Agente di rivestimento: E901

DICHIARAZIONE ALLERGENI

Contiene allergeni: Cereali contenenti glutine

Avvertenze: i colori tendono a sbiadire con la luce.

I COLORANTI E110, E104, E122, E124, E129, E102 POSSONO INFLUIRE NEGATIVAMENTE SULL'ATTIVITA' E L'ATTENZIONE DEI BAMBINI

VALORI ENERGETICI E NUTRIZIONALI

	100 g
Energia	1649 kJ
	388 kcal
Grassi	0,3 g
di cui grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	96,2 g
di cui zuccheri	71,9
Fibre	0 g
Proteine	0,2 g
Sale	<0,02 g



CONDIZIONI STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE

Durata 18 mesi dalla data di produzione, conservare in luogo fresco e asciutto nelle confezioni originali

DESCRIZIONE PRODOTTO

Pallini di zucchero allegri, colorati, brillanti.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: pallini irregolari color mix artificiali

Gusto: caratteristico dolce

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale: < 10000 UFC/g

Conta coliformi tot: < 100 UFC/g

Stafilococchi aurei: < 1000 UFC/g

Lieviti e muffe: <1000 UFC/g

Salmonella: assente in 25 gr

IMBALLO

Il prodotto sarà pervenuto allo stabilimento utilizzatore in sacchi da 25 Kg e confezioni d Kg 1. All'esterno di ognuno di essi saranno riportate le seguenti indicazioni: denominazione del prodotto, ragione sociale dell'impresa produttrice, sede dell'impresa produttrice, peso netto del prodotto, numero del lotto o data di scadenza

MODALITA' D'ACCETTAZIONE

L'accettazione della partita sarà condizionata dalla totale rispondenza, di ogni componente, alle caratteristiche sopra stabilite.

DICHIARAZIONE

E' idonea al consumo umano ed è prodotta nel rispetto delle leggi italiane ed europee in materia di produzione di alimenti (Autorizzazione Sanitaria n. 140/97 del 10/09/97 rilasciata da regione Lombardia Azienda USSI n. 37) OGM NO. L'azienda opera secondo un proprio sistema HACCP, si garantisce la sicurezza igienica dei prodotti nell'intero ciclo produttivo e la conformità delle lavorazioni Reg. CE 852/2004 e successive modifiche.

Le informazioni contenute in questa scheda tecnica riflettono lo stato delle attuali conoscenze in materia e vengono fornite senza garanzia. Ogni utilizzatore è personalmente responsabile per l'osservanza di tutte le norme legali che regolano l'uso del prodotto.

REV. Febbraio 2021

REV BY R.A.Q.