SCHEDA TECNICA

Rev. 1 del 22 ottobre 2026

Cod. Articolo: 16830
EAN:

UNIVERSALE CILIEGIA MORBIDA

Denominazione di vendita: passata a base di purea di ciliegia da utilizzare in pasticceria per la farcitura prima e dopo forno. (semilavorato per uso professionale non destinato al consumatore finale)

Descrizione per ingredienti: sciroppo di glucosio - fruttosio, purea di ciliegia (35%), zucchero, addensante: pectina, correttore di acidità: acido citrico, estratto di carota, conservante: potassio sorbato, aromi.

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE:

Stato fisico prodotto	pasta omogenea.
Colore	la colorazione è rosso scuro,
Sapore	tipico del frutto,
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.
% di frutta	35%
Giorni shelf life prodotto	730
Conservabilità	in confezione originale ben chiusa 2 anni minimo; si raccomanda la conservazione in luogo fresco.
Confezioni	secchiello 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 STAFILOCOCCHI COAGULATI POSITIVI	<10 UFC/g	(metodica microbiologica / ISO 6888-2:1999/Amd1 2003)
Conta LIEVITI	<100 UFC/g	(metodica microbiologica / PDP BAT 016 2016 REV. 12) Procedura non accreditata da ACCREDIA.
Conta MUFFE	<100 UFC/g	(metodica microbiologica / PDP BAT 016 2016 REV. 12) Procedura non accreditata da ACCREDIA.

VALORI NUTRIZIONALI:

Energia:	1103 kJ
Energia:	260 kcal
Grassi:	0,1 g
di cui Grassi saturi:	0,0 g
Carboidrati:	64,1 g
di cui Zuccheri:	53,6 g
Fibre:	0,8 g
Proteine:	0,2 g
Sale:	0,006 g

ELENCO ALLERGENI: (Reg.EU n.1169/2011 e successive modifiche)

PRESENZA	TIPOLOGIA
	Cereali contenenti glutine
	Crostacei e derivati
	Uova e derivati
	Pesce e derivati
	Arachidi e derivati
	Soia e derivati
	Latte e derivati
	Noci
	Nocciole
	Noci di pecan
	Anacardi
	Mandorle
	Pistacchi
	Noci del Queensland
	Noci del Brasile
	Sedano e derivati
	Senape e derivati
	Semi di sesamo e derivati
	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2
	Lupino e derivati
	Molluschi e derivati

PRESENTE come ingrediente, aroma, coadiuvante tecnologico CROSS CONTAMINATION