SCHEDA TECNICA

Rev. 2 del 12/09/25

Cod. Articolo: 8667
EAN:

UNIVERSALE PESCA

Denominazione di vendita: Semilavorato a base di purea di pesca da utilizzare per la farcitura prima e dopo la cottura in forno.

Descrizione per ingredienti: sciroppo di glucosio - fruttosio, purea di pesca (35%) , zucchero, addensanti: pectina, correttore d'acidità: acido citrico, conservante: potassio sorbato, aroma, estratto di paprica.

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE:

Stato fisico prodotto	pasta omogenea;
Colore	giallo - arancio;
Sapore	tipico della pesca;
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.
Sostanze limitate	Si dichiara che il nostro prodotto semilavorato è conforme ai limiti massimi di residui di pesticidi consentiti nei prodotti alimentari destinati al consumo umano ai sensi del Regolamento (CE) n. 396/2005
% di frutta	35 %;
	glucose-fructose syrup, peach puree (35 %) , sugar, thickeners: pectin, acidity correctors: citric acid, preservative: potassium sorbate, flavorings, paprika extract.
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:	1149 kJ
Energia:	271 kcal
Grassi:	0,1 g
di cui Grassi saturi:	0,0 g
Carboidrati:	66,6 g
di cui Zuccheri:	51,9 g
Fibre:	1,0 g
Proteine:	0,3 g
Sale:	0,06 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
	Sedano e derivati
	Senape e derivati
	Noci di pecan
	Anacardi
	Semi di sesamo e derivati
	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2
	Mandorle
	Pistacchi
	Lupino e derivati
	Molluschi e derivati
	Noci del Queensland
	Noci del Brasile

PRESENTE come ingrediente, aroma, coadiuvante tecnologico CROSS CONTAMINATION