



"DREAMA S.R.L."

Indirizzo: Via dell'Artigianato 37, 24046 Osio Sotto (BG);

P. IVA: 04262600168;

Tel.: 035/807172; Fax.: 035/0460076;

Mail: info@drema.it; Sito web: www.drema.it

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

| | |
|---|---|
| Nome commerciale prodotto/Articolo "FRUITAMA FRUTTI DI BOSCO" Formato: 100 g Codice prodotto: FB70 Codice EAN: 8 058333 680040 Expo disponibili: EX01, EX02, EX03, EX04 |  |
| Stabilimento di produzione e confezionamento: "Via dell'Artigianato, n. 37 – 24046, OSIO SOTTO (BG)" | Data ultimo aggiornamento scheda 18/09/2018 |

Indicazioni minime

| | |
|---------------------------------|---|
| Denominazione di vendita | PREPARAZIONE A BASE DI FRUTTI DI BOSCO |
| Descrizione del prodotto | PREPARAZIONE A BASE DI FRUTTA SPALMABILE, IN TUBETTO. Viene utilizzata frutta selezionata. A seguito della cottura e l'aggiunta degli ingredienti, il prodotto viene intubettato tramite un macchinario automatico che dosa, salda il tubetto e timbra lotto e scadenza. Questi prodotti in tubetto, data la loro praticità e versatilità, si adattano bene per le colazioni, come merende per bambini sia a casa che a scuola e anche come alimento da portarsi fuori casa per lavoratori e sportivi. |

Caratteristiche organolettiche

| | |
|-----------------|---|
| Colorazione | Tipico del prodotto a base di frutti di bosco |
| Odore e Sapore: | Profumo intenso e fruttato, sapore dolce |
| Consistenza: | Gelificata, con struttura spalmabile |

Caratteristiche microbiologiche

| | |
|-----------------|------------|
| CBT | <10 ufc/g |
| Coliformi | <10 ufc/g |
| Lieviti e Muffe | <100 ufc/g |

Caratteristiche chimico-fisiche

| | |
|------------|-----------|
| Gradi Brix | 34-39 ° |
| pH | 2,7 – 2,9 |



"DREAMA S.R.L."

Indirizzo: Via dell'Artigianato 37, 24046 Osio Sotto (BG);

P. IVA: 04262600168;

Tel.: 035/807172; **Fax.:** 035/0460076;

Mail: info@dreama.it; **Sito web:** www.dreama.it

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

| | |
|--|--|
| Elenco ingredienti Purea di frutti di bosco 70% (mirtillo 25%, ribes nero 25%, mora 25%, lampone 25%), saccarosio, gelificante: pectina, aroma. Frutta utilizzata 70g per 100g di prodotto finito. Può contenere latte, soia, frutta a guscio e derivati. | |
| Dichiarazione nutrizionale (valori medi per 100 g di prodotto) Energia (kJ/kcal) 633/149 ; Grassi (g) 0,2 di cui: Acidi grassi saturi (g) 0 ; Carboidrati (g) 36 di cui : Zuccheri (g) 32 ; Fibre (g) 2,4 ; Proteine (g) 0,7 ; Sale (g) 0. | |
| Descrizione della confezione IMBALLAGGIO PRIMARIO: Tubetto deformabile in alluminio con tappo in polipropilene e copolimeri. Conforme alla seguente legislazione comunitaria: Reg. CE 1935/2004, Reg CE 2023/2006, Reg CE 1895/2005, Reg. UE 10/2011 e s.m.i.; ed alla seguente legislazione italiana: DM 21.03.1973 e s.m.i., DPR 777/1982 e s.m.i. | |
| Modalità di conservazione -Temperatura -TMC o Data di scadenza | Mantenere in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore. 18 MESI dalla data di produzione. Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero e consumare entro pochi giorni. |
| Allergeni alimentari A - Cereali contenenti glutine e prodotti derivati A - Uova e prodotti a base di uova CC - Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) CC - Soia e prodotti a base di soia CC - Frutta a guscio e prodotti derivati A - Arachidi e prodotti derivati A - Semi di sesamo e prodotti derivati A - Anidride solforosa e solfiti A - Sedano e prodotti derivati A - Senape e prodotti derivati A - Crostacei e prodotti derivati A - Pesce e molluschi A - Lupini e prodotti a base di lupini Indicare: X = presente (ingrediente che lo contiene) CC = la presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa A= assente | |
| L'azienda ha implementato un sistema di autocontrollo secondo il metodo H.A.C.C.P. ai sensi del Reg. (CE) 852/2004, 178/02; Reg. UE 1169/2011. La ditta incaricata della gestione e sicurezza degli alimenti è la FOOD CONSULTING S.A.S di Dott. Caputo & C. Contatti: info@studiofoodconsulting.it ; tel: 035/302156; www.studiofoodconsulting.it | |