



**"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](mailto:info@dreama.it); **Sito web:** [www.dreama.it](http://www.dreama.it)

### SCHEDA TECNICA PRODOTTO

<p><b>Nome commerciale prodotto/Articolo</b> "FRUITAMA CILIEGIA"</p> <p><b>Formato:</b> 100 g <b>Codice prodotto:</b> FC70 <b>Codice EAN:</b> 8 058333 680033 <b>Expo disponibili:</b> EX01, EX02, EX03, EX04</p>	
<p><b>Stabilimento di produzione e confezionamento:</b> "Via dell'Artigianato, n. 37 – 24046, OSIO SOTTO (BG)</p>	<p><b>Data ultimo aggiornamento scheda</b> 18/09/2018</p>

#### Indicazioni minime

<b>Denominazione di vendita</b>	PREPARAZIONE A BASE DI CILIEGIE
<b>Descrizione del prodotto</b>	<p>PREPARAZIONE A BASE DI FRUTTA SPALMABILE, IN TUBETTO.</p> <p>Viene utilizzata frutta selezionata.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	
Colorazione	Tipico del prodotto a base di ciliegia
Odore e Sapore:	Profumo intenso e fruttato, sapore dolce
Consistenza:	Gelificata, con struttura spalmabile
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	
CBT	<10 ufc/g
Coliformi	<10 ufc/g
Lieviti e Muffe	<100 ufc/g
<b>Caratteristiche chimico-fisiche</b>	
Gradi Brix	37-42 °
pH	2,8 – 3,0



"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](mailto:info@dreama.it); Sito web: [www.dreama.it](http://www.dreama.it)

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

<b>Elenco ingredienti</b>  Purea di ciliegie 70%, saccarosio, gelificante: pectina, correttore di acidità: acido citrico, aroma. Frutta utilizzata 70g per 100g di prodotto finito <b>Può contenere latte, soia, frutta a guscio e derivati.</b>	
<b>Dichiarazione nutrizionale (valori medi per 100 g di prodotto)</b>  Energia (kJ/kcal) 653/154; Grassi (g) 0,4 di cui: Acidi grassi saturi (g) 0,1; Carboidrati (g) 36 di cui: Zuccheri (g) 36; Fibre (g) 1,7; Proteine (g) 0,6; Sale (g) 0.	
<b>Descrizione della confezione</b>  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.	
<b>Modalità di conservazione</b>  -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.
<b>Allergeni alimentari</b>  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: <a href="mailto:info@studiofoodconsulting.it">info@studiofoodconsulting.it</a> ; tel: 035/302156; <a href="http://www.studiofoodconsulting.it">www.studiofoodconsulting.it</a>	