



"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

| | |
|---|---|
| <p>Nome commerciale prodotto/Articolo "GLEAMA ALLA FRAGOLA"</p> <p>Formato: 100 g Codice prodotto: GF70 Codice EAN: 8 058333 680187 Expo disponibile: EX04GF</p> |  |
| <p>Stabilimento di produzione e confezionamento: "Via dell'Artigianato, n. 37 – 24046, OSIO SOTTO (BG)</p> | <p>Data ultimo aggiornamento scheda 18/09/2018</p> |

Indicazioni minime

| | |
|---|--|
| <p>Denominazione di vendita</p> | <p>PREPARAZIONE A BASE DI FRAGOLA E GLITTER</p> |
| <p>Descrizione del prodotto</p> | <p>PREPARAZIONE SPALMABILE A BASE DI FRAGOLA, CON GLITTER EDIBILI, 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 la scadenza. Questa confettura in tubetto è l'ideale per i bambini: grazie ai glitter edibili, il prodotto sarà brillante e il colorante naturale colorerà loro la lingua; per una merenda sana e divertente</p> |
| <p>Caratteristiche organolettiche</p> | |
| <p>Colorazione</p> | <p>Tipica del prodotto, brillante</p> |
| <p>Odore e Sapore:</p> | <p>Profumo intenso e fruttato, sapore dolce</p> |
| <p>Consistenza:</p> | <p>Gelificata, con struttura spalmabile</p> |
| <p>Caratteristiche microbiologiche</p> | |
| <p>CBT</p> | <p><10 ufc/g</p> |
| <p>Coliformi</p> | <p><10 ufc/g</p> |
| <p>Lieviti e Muffe</p> | <p><100 ufc/g</p> |
| <p>Caratteristiche chimico-fisiche</p> | |
| <p>Gradi Brix</p> | <p>35-40</p> |
| <p>pH</p> | <p>3,1-3,3</p> |



"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 Fragole 70%, saccarosio, gelificante: pectina, glitter edibili 0,2% (gomma arabica, conservante: E202, addensante: E464, antiossidante: E1520, antiagglomerante: E555, coloranti: E174, E171 ed E153), correttore di acidità: acido citrico, aroma, colorante naturale rosso. 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) 574/135; Grassi (g) 0,1 di cui: Acidi grassi saturi (g) 0; Carboidrati (g) 32 di cui: Zuccheri (g) 31; Fibre(g) 2,3; 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 | |