



"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> "MARIJUAMA MIRTILLO E CANAPA"</p> <p><b>Formato:</b> 100 g <b>Codice EAN:</b> 8 058333 680200 <b>Codice prodotto:</b> MJM70 <b>Expo disponibili:</b> EX04MJM</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 MIRTILLI E CANAPA
<b>Descrizione del prodotto</b>	PREPARAZIONE A BASE DI FRUTTA E CANAPA 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 la scadenza. Dal profumo e dal sapore intensi e fruttati, questa confettura in tubetto è l'ideale per la colazione: ottima da gustare sul pane, ma anche per guarnire e arricchire cheesecake, crostate o altri dessert.
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	
Colorazione	Tipico del prodotto a base di mirtillo e canapa
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	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](mailto:info@dreama.it); Sito web: [www.dreama.it](http://www.dreama.it)

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

<b>Elenco ingredienti</b>  Purea di mirtilli 70%, saccarosio, gelificante: pectina, canapa* 0,2%, 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> *prodotto privo di effetti psicotropici	
<b>Dichiarazione nutrizionale (valori medi per 100 g di prodotto)</b>  Energia (kJ/kcal) 751/177; Grassi (g) 0,4 di cui: Acidi grassi saturi (g) 0; Carboidrati (g) 46 di cui: Zuccheri (g) 42; Fibre(g) 4,4; Proteine (g) 0,5; Sale (g) 0.	
<b>Descrizione della confezione</b>  IMBALLAGGIO PRIMARIO: Tubetto deformabile in alluminio e 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 <b>CC - Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)</b> <b>CC - Soia e prodotti a base di soia</b> <b>CC - Frutta a guscio e prodotti derivati</b> 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>	