

SCHEDA TECNICA

DolceSi

LO VOGLIO

PRODOTTO DA: DOLCESI SRL

NEL LABORATORIO DI: VIA DELL' OLMO 19 SANTORSO VICENZA

CONFEZIONATO DA: DOLCESI SRL

ORIGINE: ITALIA

DENOMINAZIONE: SORBETTO MELOGRANO

CODICE PRODOTTO: 222184

DESCRIZIONE: SORBETTO AL MELOGRANO PZ 2 X 1500G

INGREDIENTI

Acqua (47.23%), Zucchero (21.09%), Succo di melograno (18.56%), Ribes (3.80%), destrosio (3.37%), Olio di cocco (3.37%), Amido di Mais (1.69%), (Addensanti : carbossimetilcellulosa , farina di semi di carruba, carragenina standandizzata con zuccheri, alginato di propilenglicole) (0.34%), Acido citrico (0.34%), Emulsionante: mono e digliceridi (0.17%), aroma melograno (0.05%). **PUÒ CONTENERE TRACCE DI: Uova, Latte, Frutti a guscio / Noci.**

ALLERGENI

ALLERGENI	PRESENZA/ASSENZA (+/-)	POSSIBILITÀ INVOLONTARIA DI CONTAMINAZIONE
UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA	-	SI
SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO	-	NO
SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA	-	NO
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI DERIVATI	-	SI
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (COMPRESO LATTOSIO)	-	SI
SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO	-	NO
LUPINO E PRODOTTI A BASE DI LUPINO	-	NO
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI >10mg/kg O 10mg/l ESPRESSI COME SO2	-	NO
PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE	-	NO
MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI	-	NO
CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI	-	NO
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI	-	NO
SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE	-	NO
ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI	-	NO

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

VALORI MEDI PER 100g: ENERGIA 589.67 kJ / 140.68 kcal, GRASSI 3.40 g DI CUI: ACIDI GRASSI SATURI 2.93 g , ACIDI GRASSI MONOINSATURI 0.21 g , ACIDI GRASSI POLINSATURI 0.06 g ; CARBOIDRATI 28.12 g DI CUI: ZUCCHERI 26.32 g , AMIDO 1.48 g ; FIBRE 0.17 g, PROTEINE 0.18 g, SALE 0.01 g

CARATTERISTICHE FISICHE, CHIMICHE E ORGANOLETTICHE

ASPETTO LISCIO DI COLORE RUBINO CON VARIEGATURA DI UN RUBINO ACCESO

CONFEZIONAMENTO: MATERIALI

VASCHE 1/2E1/2

CONFEZIONAMENTO: PESO E DIMENSIONI

3 KG

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE ED USO

GELO -20

SHELF LIFE

1 ANNO

MODALITÀ D'USO

DECONGELARE FINO ALLE CREMOSITA' DESIDERATA E SERVIRE

HACCP: IL PRODOTTO È CONFORME AL REG. CE 852/2004.

PACKAGING: I MATERIALI DI IMBALLO SONO CONFORMI ALLA LEGISLAZIONE PERTINENTE CON PARTICOLARE RIFERIMENTO AL REG. CE 1935/2004 PER I MATERIALI DESTINATI AL CONTATTO CON GLI ALIMENTI.



Plastica



Plastica



Cartone

