



# GENERAL FRUIT



Certificazione prodotti Biologici  
Codice operatore N. 037489



## Specifica Tecnica TOPPING FRUTTI DI BOSCO VALDORA

### Denominazione

Preparato dolciario per guarnizione

### Caratteristiche merceologiche

Aspetto fisico: fluido denso

Colore: viola caratteristico

Sapore/Odore: esprime il caratteristico gusto dei frutti di bosco, al giusto grado di maturazione e privo di note estranee.

### Caratteristiche chimico - fisiche

Indice rifrattometrico a 20°C (°Brix):  $69,0 \pm 1,0$

pH (soluz.50%):  $3,1 \pm 0,5$

% Acidità totale come acido citrico monoidrato (%p/p):  $0,80+/-0,20$

**OGM: esente da OGM come da Reg. CE n. 1829/2003 e 1830/2003 e successive modifiche**

### Allergeni:

Assenti

### Caratteristiche microbiologiche:

Carica Batterica Totale (ufc/g): < 1000

Lieviti e Muffe (ufc/g): <100

---

GENERAL FRUIT S.r.l.

Sede legale e operativa: Via Torquato Tasso, 8/10 - 24060 Credaro (Bergamo) Italia

C.F. e P.IVA IT 01072930165 - R.E.A. 240139 BG - Socio unico - direzione e coordinamento di GF HOLDING S.r.l. - C.F. 04314520166

Tel. +39 035 927030 - Fax +39 035 929470 - e-mail: [info@generalfruit.com](mailto:info@generalfruit.com) - web: [www.generalfruit.com](http://www.generalfruit.com)



# GENERAL FRUIT



Certificazione prodotti Biologici  
Codice operatore N. 037489



## Specifica Tecnica TOPPING FRUTTI DI BOSCO VALDORA

### Tabella nutrizionale

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto (desunti da note bibliografiche e non da analisi effettuate)

Energia: 1169 kJ / 275 kcal

Grassi: 0,1 g di cui acidi grassi saturi: 0 g

Carboidrati: 68,3 g di cui zuccheri: 56,1 g

Fibre: 1,1 g

Proteine: 0,2 g

Sale: 0,02 g

### Composizione

Sciroppo di glucosio-fruttosio, frutti di bosco in proporzione variabile 25% (puree di mirtilli, fragole, more, lamponi), zucchero, amido modificato (1422), correttore di acidità: E330, aromi, conservante: E202, coloranti: E120, E131.

### Shelf life e modalità di conservazione

24 mesi

Si consiglia di conservare in luogo fresco e lontano da fonti di calore.

### Modalità di utilizzo:

Agitare prima dell'uso. Uso tal quale, come guarnizione per dessert.

**General Fruit S.r.l.**

Rev. N. 05 del 09/06/2020

La General Fruit S.r.l. non si assume nessuna responsabilità, né potrà accettare alcuna richiesta di danni di qualsiasi genere, derivante dall'uso irresponsabile, improprio o illegale, diretto o indiretto del prodotto presentato o venduto. E' responsabilità dell'utilizzatore verificare il rispetto degli obblighi di legge relativi all'alimento prodotto sulla base delle informazioni ricevute e/o contenute nel presente documento.

Questa scheda è stata redatta mediante sistema informatico e pertanto non reca alcuna firma.

GENERAL FRUIT S.r.l.

Sede legale e operativa: Via Torquato Tasso, 8/10 - 24060 Credaro (Bergamo) Italia

C.F. e P.IVA IT 01072930165 - R.E.A. 240139 BG - Socio unico - direzione e coordinamento di GF HOLDING S.r.l. - C.F. 04314520166

Tel. +39 035 927030 - Fax +39 035 929470 - e-mail: info@generalfruit.com - web: www.generalfruit.com