



GENERAL FRUIT



Certificazione prodotti Biologici
Codice operatore N. 037489



Specifica Tecnica SEMILAVORATO CONCENTRATO ANANAS 12%

Denominazione

Semilavorato concentrato per la preparazione di bibite non destinato al consumo diretto.

Caratteristiche merceologiche

Aspetto fisico: liquido denso

Colore: giallo

Sapore/Odore: esprime il caratteristico gusto ed aroma fruttato dell' ananas.

Caratteristiche chimico - fisiche

Indice rifrattometrico a 20°C (°Brix): 66,0+-1

pH (soluz.50%): 2,0-3,0

% Acidità totale come acido citrico monoidrato (%p/p): 3,00-5,00*

Densità 20°C (g/mL): 1,319 - 1,331

*Range su base statistica, valore che può variare a seconda dell'origine e della maturazione della mat.prima.

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

Allergeni:

Anidride solforosa (SOLFITI) in quantità superiore a 10 ppm sul prodotto diluito 1+7 v/v

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 - web: www.generalfruit.com



GENERAL FRUIT



Certificazione prodotti Biologici
Codice operatore N. 037489



Specifica Tecnica SEMILAVORATO CONCENTRATO ANANAS 12%

Tabella nutrizionale

(Valori medi riferiti a 100 ml di prodotto diluito 1+7 v/v)

Energia: 174 kJ / 41 kcal

Grassi: 0,04 g di cui acidi grassi saturi: 0 g

Carboidrati: 10 g di cui zuccheri: 7,9 g

Proteine: 0,15 g

Sale: 0,02 g

Composizione

zucchero, acqua, succo di ananas concentrato (17,6%), acidificante: E330, aromi, stabilizzante: pectina, conservanti: E211, E223 (**SOLFITI**), antiossidante: acido ascorbico; estratto naturale di cartamo.

Shelf life e modalità di conservazione

14 mesi

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

Modalità di utilizzo:

Agitare prima dell'uso.

Diluire un volume di prodotto in sette volumi di acqua.

% succo sul diluito (1+7 v/v): 12 min

General Fruit S.r.l.

Rev. N.02 del 29/08/2019

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