



GENERAL FRUIT



Certificazione prodotti Biologici
Codice operatore N. 037489



Specifica Tecnica PREPARATO CONCENTRATO ANANAS DIGIA'

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 PREPARATO CONCENTRATO ANANAS DIGIA'

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.00 del 03/07/2021

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