

 UN PATTO CON LA NATURA Via San Zuane 4/a 31059 Scandolara di Zero Branco (TV) Cod. Fisc. e P. IVA: 01595020270 Tel. +39 0422 488178 - Fax +39 0422 488213 www.albertgelati.com - info@albertgelati.com	SPECIFICA TECNICA	Codice articolo	T3BAN
		Numero revisione	0
		Data revisione	05.10.2020
		 QUALITA' CERTIFICATA ISO 9001 	

NOME PRODOTTO

TUTTAFRUTTA BANANA

DESCRIZIONE

TUTTAFRUTTA BANANA è una purea ottenuta dalla setacciatura del frutto fresco, accuratamente scelto e selezionato. La purea viene confezionata in asettico, tecnologia che garantisce un'ottima conservazione delle caratteristiche sensoriali, sicurezza sull'igienicità e l'immenso vantaggio della conservazione a temperatura ambiente. TUTTAFRUTTA BANANA è consigliata per la preparazione di gelati, sorbetti, drinks, granite e per tutte le preparazioni alle quali si vuole dare il gusto di banana.

PROPRIETA' SENSORIALI

Liquido scorrevole di colore giallo, con sapore e odore caratteristici della banana

INGREDIENTI

100% purea di banana

DOSAGGIO

a piacere

Preparato semilavorato destinato esclusivamente all'industria, di cui è vietata la vendita per il consumo diretto. Made in Italy.

PRODOTTO CONFEZIONATO IN ASETTICO

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE per 100 g di TUTTAFRUTTA BANANA (da calcolo):

	Grammi	kCal	KJ
Energia		103,93	439,99
Grassi totali	0,33	2,97	12,21
di cui Acidi grassi saturi	0,00		
Carboidrati	22,85	91,40	388,45
di cui Zuccheri	12,20		
Fibre	2,60	5,20	20,80
Proteine	1,09	4,36	18,53
Sale	0,01		

ANALISI MICROBIOLOGICA

Carica batterica totale 30°C UFC/g	< 10 UFC/g
Coliformi Totali	< 10 UFC/g
Muffe e lieviti	0 UFC/ 0,4 g

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

pH	4,5 ± 0,3
Bx°	20 ± 0,5

	Approva	
Funzione	DIR	RAQ
Firma		

 UN PATTO CON LA NATURA Via San Zuane 4/a 31059 Scandolara di Zero Branco (TV) Cod. Fisc. e P. IVA: 01595020270 Tel. +39 0422 488178 - Fax +39 0422 488213 www.albertgelati.com - info@albertgelati.com	SPECIFICA TECNICA	Codice articolo	T3BAN
		Numero revisione	0
		Data revisione	05.10.2020
		 QUALITA' CERTIFICATA ISO 9001 	

DICHIARAZIONE OGM

Il prodotto non deriva da ingredienti OGM, ed è conforme ai regolamenti CE n° 1829/2003 del 22/09/2003 relativi alla tracciabilità ed alla etichettatura degli alimenti geneticamente modificati (sulla base di dichiarazioni e documentazione dei nostri fornitori di materie prime).

DICHIARAZIONE RADIAZIONI IONIZZANTI

Il prodotto ed i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti. (Reg 1830/2003)

DICHIARAZIONE GLUTEN-FREE

Il prodotto è da considerarsi privo di glutine in quanto, secondo il Regolamento 41/2009 CE, il contenuto di glutine è inferiore a 20 ppm.

Il glutine è assente anche per "contaminazione crociata" con cereali contenenti glutine o prodotti con glutine nel processo produttivo.

DICHIARAZIONE HACCP

Albert dichiara di avere adottato un sistema di autocontrollo igienico – sanitario in ottemperanza al regolamento Reg. CE 852/2004 in oggetto.

Inoltre le materie prime e i prodotti a voi forniti sono preparati, condizionati e conservati nel rispetto delle normative vigenti.

CONSERVABILITA'

se conservato secondo le indicazioni il prodotto ha una durabilità di 24 mesi. Una volta aperta, se la confezione non è consumata per intero, conservarla in frigorifero a +4/+6 °C e consumare entro 4-5 giorni.

CODICE DOGANALE

20079939

IMBALLO

Poliaccoppiato composto da polietilene sia all'esterno che a contatto con l'alimento e da alluminio e poliestere all'interno. Il materiale è idoneo al contatto con gli alimenti (D.M. 73 del 21.03.1973, Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 1895/2005, Reg. CE 2023/2006, Reg. CE 282/2008, Reg. CE 450/2009, Reg. CE 10/2011, D. Lgs 29/2017 e s.m.i.).

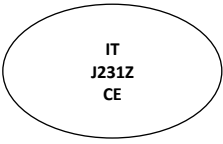
SUGGERIMENTI

Il prodotto deve essere conservato in luogo fresco ed asciutto. Il trasporto deve avvenire ad una temperatura non superiore a 25 °C. Temperature maggiori, solo per brevi periodi del giorno.

PALLETTIZZAZIONE

peso netto confezione	1,5 kg
confezioni per cartone	8 buste
dimensione cartone	cm 40,50x26,20x20,50
peso netto cartone	12 kg
peso lordo cartone	13,14 kg
cartoni per bancale	54
dimensioni bancale (EUR)	80x120x150 (h)
pallet completo	non sovrapponibile

	Approva	
Funzione	DIR	RAQ
Firma		

 ALBERT UN PATTO CON LA NATURA Via San Zuane 4/a 31059 Scandolara di Zero Branco (TV) Cod. Fisc. e P. IVA: 01595020270 Tel. +39 0422 488178 - Fax +39 0422 488213 www.albertgelati.com - info@albertgelati.com	SPECIFICA TECNICA	Codice articolo	T3BAN
		Numero revisione	0
		Data revisione	05.10.2020
		 QUALITA' CERTIFICATA ISO 9001 	

DICHIARAZIONE ALLERGENI**

	Presente	Utilizzato nella stessa linea di produzione	Utilizzato nello stesso sito produttivo
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati***	NO	NO	SI
Crostacei o prodotti a base di crostacei***	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova***	NO	SI	SI
Pesce e prodotti a base di pesce***	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi***	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia***	NO	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)***	NO	SI	SI
Frutta a guscio, cioè mandorle (<i>Amigdalus Communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus Avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans Regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium Occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya Illinoiesis (Wangenh.) K. Koch</i>], noci del Brasile (<i>Bertholletia Excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia Vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia Ternifolia</i>) e prodotti derivati***	NO	SI	SI
Sedano e prodotti a base di sedano***	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape***	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo***	NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L espressi come SO ₂ ***	NO	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini***	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi***	NO	NO	NO
Legenda: NO = Assente; SI = contiene o può contenere tracce			

**vedere Allegato III bis Direttiva 2007/68/CE e s.m.i.

***Regolamento 1169/2011 e successivi aggiornamenti

Le indicazioni riportate nella presente scheda, pur essendo accurate e redatte al meglio delle nostre attuali conoscenze, rivestono solo carattere informativo e ci sollevano da qualsiasi responsabilità in merito all'utilizzo del prodotto in oggetto. La Casa può apportare modifiche di composizione senza necessità di preavviso.

	Approva	
Funzione	DIR	RAQ
Firma		