



Granita all'ananas

Codice articolo: -

Barcode: -

DESCRIZIONE E IMPIEGO

Preparato in polvere, ottenuto con miscelazione a freddo dei vari ingredienti, da utilizzare nella preparazione di bevande o di granite.

Dosaggio raccomandato: 800g + 5 litri di acqua

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Ingredienti: Zucchero, destrosio, aroma ananas, acido citrico, ananas in polvere, coloranti (E100, E160b).

Aspetto: Polvere

-

-

VALORI NUTRIZIONALI (per 100g)

Energia (Kcal)	387 Kcal
Energia (Kj)	1618 Kj
Grassi	0.04 g
<i>di cui saturi</i>	0 g
Carboidrati	96.43 g
<i>di cui zuccheri</i>	90.67 g
Proteine	0.12 g
Sale	0 g

ANALISI MICROBIOLOGICHE

Umidità	-
Salmonella	-
-	-
-	-
-	-
-	-

IMBALLAGGIO

CONFIGURAZIONE 1

Imb. primario:	Busta da 800g
EAN imb. primario:	-
Imb. secondario:	Cartone da 6 buste
EAN imb. second.:	-
Cartoni su pallet:	Pallet da 20 cartoni

CONFIGURAZIONE 2

Imb. primario:	-
EAN imb. primario:	-
Imb. secondario:	-
EAN imb. second.:	-
Cartoni su pallet:	-

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da qualsiasi fonte di luce o calore

Shelf life da chiuso: 36 mesi

Shelf life da aperto: -

**ALLERGENI** (direttiva europea 2003/89/CE e 10/11/2003) e successivi aggiornamenti

	SI/NO	CONTAMINAZIONE CROCIATA
Cereali con glutine e derivati	No	No
Crostacei e derivati	No	No
Uova e derivati	No	Si
Pesce e derivati	No	No
Arachidi e derivati	No	No
Soia e derivati	No	Si
Latte e derivati	No	Si
Frutta a guscio e derivati	No	Si
Sedano e derivati	No	No
Senape e derivati	No	No
Semi di sesamo e derivati	No	No
Lupini e derivati	No	No
Molluschi e derivati	No	No
Anidride solforosa	No	Si

ULTERIORI DICHIARAZIONI E NOTE

Senza glutine: Si	Senza lattosio: Si	Vegano: Si
HACCP	Questo prodotto è fabbricato in conformità ai requisiti del Regolamento CE 852/2004 in materia di igiene degli alimenti. Per garantire la conformità ai requisiti legislativi tutti i processi sono sottoposti ad uno studio secondo i principi del metodo HACCP, periodicamente revisionato.	
TRACCIABILITÀ	-	
OGM	Il prodotto non contiene ingredienti costituiti o derivanti da organismi geneticamente modificati.	
ETICHETTATURA	-	
MOCA	Gli imballaggi utilizzati sono idonei al contatto con gli alimenti. I materiali sono conformi al Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 2023/2006 e Reg. CE 10/2011 e s.m.i.	
PRODUTTORE	Prodotto nello stabilimento di Via L.Braille, 18 - 48124 Ravenna (RA)	
ALTRE NOTE:	-	

Revisione: 28/06/2022

Pietro Montefiori – Legale rappresentante
SENG CORPORATION SRL