

Celiaco.m srl	<b>Scheda Tecnica BOMBA ALL'ALBICOCCA</b>	Rev. 0 del 05.03.2020
---------------	---	--------------------------

<b>Descrizione</b>	<b>"BOMBA ALL'ALBICOCCA"</b> Prodotto dolciario da forno senza glutine e senza lattosio fritto e surgelato. Specificamente formulato per persone intolleranti al glutine.
<b>Ingredienti</b>	mix per prodotti senza glutine (amido di <b>frumento</b> deglutinato, amido di mais, zucchero, fibra di semi di psyllium, fibre di cicoria, addensanti (gomma di guar, idrossipropilmetilcellulosa), antiagglomerante (carbonato di calcio)), acqua, confettura di albicocca (sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, purea di albicocca 15%, addensanti (pectina), acidificante (acido citrico), conservanti (potassio sorbato), aromi), olio di semi di girasole, zucchero, margarina vegetale (oli e grassi vegetali (girasole, karitè), emulsionanti (E471), sale, correttore di acidità (E330), aromi), fecola di patata, <b>uova</b> , lievito di birra, agenti lievitanti (pirofosfato disodico, sodio bicarbonato, amido di mais), addensante (gomma di xanthano), sale, aromi, farina di riso. Può contenere tracce di <b>soia, frutta a guscio, proteine del latte..</b>

<b>VALORI NUTRIZIONALI</b>	
<b>per 100 g di prodotto</b>	
Energia	kJ 1366 kcal 325
Grassi	9.8 g
di cui acidi grassi saturi	3.0 g
Carboidrati	58.0 g
di cui Zuccheri	22.6 g
Fibre	1.5 g
Proteine	1.4 g
Sale	0.3 g

<b>Peso netto (g)</b>	70
<b>Formato</b>	Circolare
<b>Dimensioni prodotto (cm)</b>	8
<b>Coloranti</b>	Assenti
<b>Termine minimo di conservazione</b>	13 mesi
<b>Modalità di preparazione</b>	Da consumare previo scongelamento. Oppure inserire il prodotto da surgelato in microonde a 750W per 1 minuto circa.
<b>Trasporto</b>	Trasporto e immagazzinaggio a temperatura < -18°C

<b>Parametri chimico-fisici</b>	%
Glutine	< 0.002
Lattosio	< 0.01

Celiaco.m srl	<b>Scheda Tecnica BOMBA ALL'ALBICOCCA</b>	Rev. 0 del 05.03.2020
---------------	---	--------------------------

Elenco allergeni (Allegato II Reg.(UE) n. 1169/2011)	Presente come ingrediente/ additivo/ coadiuvante	Presenza in tracce Cross Contamination
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	SI	SI
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	NO	proteine del latte
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci macadamia o noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO

Celiaco.m srl	<b>Scheda Tecnica BOMBA ALL'ALBICOCCA</b>	Rev. 0 del 05.03.2020
---------------	---	--------------------------

Parametri microbiologici		
Microrganismi a 30°C	ufc/g	< 10000
Enterobatteri	ufc/g	< 100
Escherichia Coli	ufc/g	< 10
Stafilococchi coag. + (Aureus e altre specie)	ufc/g	< 10
Lieviti e muffe	ufc/g	< 1000
Salmonella spp	Presenza/Assenza	Assente in 25 g
Listeria Monocytogenes	Presenza/Assenza	Assente in 25 g

<b>Confezionamento</b>	Materiali Idonei al contatto con gli alimenti ai sensi del reg. CE 1935/2004 e succ. mod. ed integr. Sacco HDPE Azzurro con etichetta (imballo primario) Cassa americana con etichetta (imballo secondario)
<b>Pezzi/cartone</b>	20
<b>Cartoni/strato pallet</b>	14
<b>Strati/pallet</b>	5