



L'inedito

Scheda Tecnica di prodotto

Codice prodotto: **500S**

ED 00 REV 00
Del 14.11.19

Denominazione
prodotto

Sorbetto al limone 500 gr



Sorbetto al limone 500 gr

Ingredienti

Acqua, Succo di Limone (15%) Zucchero, Sciroppo di Glucosio, Maltodestrina, Grassi Vegetali Idrogenati (palmisti), Fibra Vegetale, Acidificanti: Acido citrico, Acido tartarico, Emulsionanti: E472b; Addensanti: E466, Farina di semi di carruba, Gomma di xanthan; Aromi Naturali

Dichiarazione nutrizionale (ai sensi del Reg.1169/2011)

Valori nutrizionali medi per 100g

Energia	616 kj – 147 kcal
Grassi di cui:	5,00 g
- Acidi grassi saturi	4,70 g
Carboidrati di cui:	24,0 g
- Zuccheri	16,0 g
Proteine	0,00 g
Sale	0,05 g

Caratteristiche microbiologiche

Microrganismi a 30°C	<100.000 UFC/g	Salmonella	Assente/25g
Coliformi totali	<10 ufc/g	Listeria monocytogenes	Assente/25g

Confezione di vendita

CODICE EAN prodotto/cartone	Peso netto	Peso lordo	Dimensioni confezione	Dimensioni cartone	Pezzi per cartone
8018656008006	500g	/	/	255x170x190 mm	6

Pallet

Cartoni x strato x pallet	100 ct 20 ct x 5 strati
---------------------------	-------------------------

Dai luoghi della tradizione il meglio della produzione

L'inedito srl - via O.Serra 8 - 40012 Lippo di Calderara di Reno(BO)

Tel 051 6466049 - Fax051 0510425

e-mail: commerciale@linedito.com - P.Iva. 01910151206





L'inedito

Scheda Tecnica di prodotto

Codice prodotto: **500S**

ED 00 REV 00
Del 14.11.19

Modalità di conservazione prodotto

Temperatura	Tra 0 e +6 °C
Scadenza minima garantita	45 gg

Caratteristiche prodotto finito

Pronto di colore bianco.

Pronto all'uso.

Consistenza cremosa, sapore dolce acidulo tipico, odore tipico.

Agitare e servire direttamente dal frigo, una volta aperte la confezione utilizzare entro 3 /4 giorni.

Conservare in frigorifero (+2° a + 6° C).

Applicazione di un sistema di Autocontrollo Igienico Sanitario impostato con la metodologia HACCP in conformità ai Reg. CE 178/2002; Reg. CE 852/2004; Reg. CE 853/2004; Reg. UE 1169/2011.

I materiali utilizzati per il confezionamento risultano idonei al contatto con le sostanze alimentari ai sensi del

- Decreto ministeriale 21/03/73 e successive modifiche
- Reg. (Ce) 10/2011 e s.m.
- Reg. (Ce) 1935/2004
- Reg. (Ce) 2023/2006

Dai luoghi della tradizione il meglio della produzione

L'inedito srl - via O.Serra 8 - 40012 Lippo di Calderara di Reno(BO)

Tel 051 6466049 - Fax051 0510425

e-mail: commerciale@linedito.com - P.Iva. 01910151206





L'inedito

Scheda Tecnica di prodotto

Codice prodotto: **500S**

ED 00 REV 00
Del 14.11.19

Allergeni			
Allergeni	Presenza	Assenza	Possibile cross contaminazione
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati		X	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	NO
Uova e prodotti a base di uova		X	NO
Pesci e prodotti a base di pesci		X	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	NO
Soia e prodotti a base di soia		X	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)		X	NO
Frutta con guscio e prodotti derivati (Es. mandorle, nocciole, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia noci del Queensland e i loro derivati)		X	NO
Sedano e prodotti a base di sedano		X	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X	NO
Senape e prodotti a base di senape		X	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/litro in termini di SO ₂		X	NO
Lupini e prodotti a base di lupini		X	NO
Molluschi o prodotti a base di molluschi		X	NO

Dai luoghi della tradizione il meglio della produzione

L'inedito srl - via O.Serra 8 - 40012 Lippo di Calderara di Reno(BO)

Tel 051 6466049 - Fax051 0510425

e-mail: commerciale@linedito.com - P.Iva. 01910151206

