



## SCHEDA TECNICA

<b>NOME DEL PRODOTTO</b>	
<b>CILIEGIE ROSSE CANDITE</b>	
<b>DENOMINAZIONE</b>	<b>CILIEGE CANDITE</b>
<b>DENOMINAZIONE MERCEOLOGICA</b>	Altri prodotti di confetteria compresi i microconfetti per rinfrescare l'alito
<b>LINEA</b>	<b>FRUTTA CANDITA</b>
<b>FORNITORE</b>	REBECCHI FRATELLI VALTREBBIA S.p.A. Via Ungaretti, 7 – 29029 RIVERGARO (PC) Tel. 0523.952711 – fax 0523.952735
RESPONSABILE CONTROLLO QUALITÀ: Dr. Bavagnoli Cesare cesare.bavagnoli@rebecchi.com	RESPONSABILE TECNICO: Fabio Corbellini fabio.corbellini@rebecchi.com

<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b>
Prodotto ottenuto attraverso un sistema di canditura lenta impiegando ciliegie sgambate, snocciolate e calibrate, di pasta dura, senza macchie ed imperfezioni.
<b>MODALITA' DI UTILIZZO</b>
Il prodotto può essere utilizzato tal quale come ingrediente o per la decorazione di prodotti di pasticceria e gelati.

<b>ISTRUZIONI PER L'USO</b>

<b>INGREDIENTI</b>	Ciliegie, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, correttore di acidità: E330; conservante: <b>ANIDRIDE SOLFOROSA</b> (come residuo); colorante: E120.
<b>Additivi contenuti</b>	E330: acido citrico E220: <b>ANIDRIDE SOLFOROSA</b> E120: cocciniglia
<b>Altre indicazioni in etichetta</b>	
Il prodotto è idoneo al consumo umano ed è prodotto nel rispetto delle leggi italiane ed europee. I materiali di confezionamento primario sono rispondenti alle normative vigenti.	

<b>ORIGINE</b>	Italia
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	
Colore:	rosso uniforme, brillante, trasparente
Odore:	fragrante, senza odori estranei
Sapore:	dolce, pulito, privo di retrogusti amari, acidi e di fermentato
Aspetto:	i cubetti si presentano traslucidi, privi di granulosità, con superficie

<b>CONDIZIONI DI STOCCAGGIO</b> della confezione integra	Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce diretta
<b>TMC</b>	15 MESI

## SCHEDA TECNICA

<b>ALLERGENI</b>	Presenza o assenza	Tracce per cross contamination	Sostanza allergizzante
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	<b>Assente</b>		
Crostacei e prodotti a base di crostacei	<b>Assente</b>		
Uova e prodotti a base di uova	<b>Assente</b>		
Pesce e prodotti a base di pesce	<b>Assente</b>		
Soia e prodotti a base di soia	<b>Assente</b>		
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	<b>Assente</b>		
Arachidi e derivati	<b>Assente</b>		
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, Macadamia, e prodotti derivati	<b>Assente</b>		
Sedano e prodotti a base di sedano	<b>Assente</b>		
Semi di sesamo e derivati	<b>Assente</b>		
Senape e prodotti a base di senape	<b>Assente</b>		
Lupini e prodotti a base di lupini	<b>Assente</b>		
Molluschi e prodotti a base di molluschi	<b>Assente</b>		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	<b>Presente</b>		Anidride solforosa come residuo < 100 ppm

<b>OGM</b>	Il prodotto non deriva da OGM	
------------	-------------------------------	--

<b>CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE</b>			
	Valore	U. misura	metodo
Umidità	23,1	%	
Residuo ottico (refrattometrico)	75 +/- 3	mm	
pH (a 20°C)	< 4,0		
Acqua libera Aw	0,75 +/- 0,05		
Acidità (ac. citrico monoidrato)	< 0,1	%	
Calibro	18-20	mm	

<b>NUTRIZIONALE per 100 g/ml</b>			
Energia	1267	kJ	
	298	kcal	
Grassi	0	g	
di cui acidi grassi saturi	0	g	
Carboidrati	75	g	
di cui zuccheri	75	g	
Fibre	2	g	
Proteine	0	g	
Sale	0,1	g	

## SCHEDA TECNICA

<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE - UFC/g = Unità formanti colonia per grammo</b>			
Organismo	Limite	UFC/g	metodo
Carica Microbica Totale	< 10'000	UFC/g	
Coliformi Totali	< 100	UFC/g	
Escherichia coli	< 10	UFC/g	
Staphylococcus aureus	< 10	UFC/g	
Lievitanti e muffe	< 200	UFC/g	
Salmonella	Assente	in 25 g	

<b>PACKAGING</b>				
Confezione	Imballo	Materiale imballo primario	Spessore	smaltimento
cofanetto				
busta				
bustina				
sacchetto in astuccio				
vaso/vasetto				
fiala				
flacone				
bottiglia				
barattolo	cartone da 8 pz	Barattolo: PVC Tappo: PE		PLASTICA
box	cartone 12 pz	PS		PLASTICA

<b>UNITA' DI VENDITA</b>			
codice	Descrizione	n° pezzi x confezione/unità di vendita	Peso / volume
110225	Box catering	1	1000 g

<b>Redatto il 28/12/2016</b>	
Redatto da: Controllo Qualità <b>A.Veneziani</b>	Approvato da: Assicurazione Qualità <b>C.Bavagnoli</b>

<b>NOTA</b>	nessun cambiamento delle specifiche del prodotto può essere effettuato senza comunicazione a Rebecchi Fratelli Valtrebbia S.p.a.
-------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------