

**DICHIARAZIONE ASSENZA / PRESENZA ALLERGENI ALIMENTARI:***DESCRIZIONE PRODOTTI:*445014      **ANANAS SOLEADO    12X560 G**

<b>Allergeni alimentari</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, kamut, farro o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		<b>X</b>
Crostacei e prodotti a base di crostacei		<b>X</b>
Uova e prodotti a base di uova		<b>X</b>
Pesce e prodotti a base di pesce		<b>X</b>
Arachidi e prodotti a base di arachidi		<b>X</b>
Soia e prodotti a base di soia		<b>X</b>
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		<b>X</b>
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci pecan, noci di anacardi, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e prodotti derivati (farine, olii, proteine, ecc.)		<b>X</b>
Sedano e prodotti a base di sedano		<b>X</b>
Senape e prodotti a base di senape		<b>X</b>
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		<b>X</b>
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o mg/L, espressi come SO <sub>2</sub>		<b>X</b>
Lupini e prodotti a base di lupini		<b>X</b>
Molluschi e prodotti a base di molluschi		<b>X</b>

## ICATFOOD S.p.A. - Genova

**Ananas Soleado 12x560g scioppo**  
**Cod. 445-014**

<b>MATERIE PRIME</b>				
N°	Ingredienti		Peso sgocciolato	Garanzia non OGM (SI/NO)
	Designazione tecnica	Designazione commerciale		
1	Ananas Comusus	Ananas	340g	Si
2	Acqua	Acqua		===
3	Zucchero	Zucchero		====
4	Correttore di acidità	E330		

<b>TMC</b>	3 ANNI
<b>Condizioni di conservazione</b>	Temperatura ambiente

<b>SCHEDE DI SPECIFICHE TECNICHE</b>	
<b>CONTENUTO CONFEZIONE</b>	
Quantità nominale (pz)	10 fette

<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	
PARAMETRI	SPECIFICHE
Aspetto	Leggermente poroso
Colore	Chiaro
Odore	Tipico del prodotto
Struttura	Soda
Sapore	Tipico del prodotto

<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE – Valori medi per 100g di prodotto sgocciolato</b>	
PARAMETRI	SPECIFICHE
KJ/Kcal	251/60
Grassi	0g
- Di cui acidi grassi saturi	0g
Carboidrati	16g
- Di cui zuccheri	15g
Proteine	0g
Sale	0g

*I valori nutrizionali indicati sono una media dei valori riscontrati sul prodotto finito.*

<b>CARATTERISTICHE CHIMICO / MICROBIOLOGICHE</b>			
PARAMETRI	SPECIFICHE	TOLLERANZE	METODI (Referenza del metodo)
• pH	3,8 – 4,5	-	Regolamentazione CE
• Brix	14-17°		

<b>IMBALLAGGI</b>
Lattina in banda stagnata composta da due parti, ermeticamente sigillate;
dimensioni : diametro : 8,5cm – h : 11cm
Dimensione cartone : 260*340*120mm