

## SCHEDA TECNICA E NUTRIZIONALE



<b>DENOMINAZIONE PRODOTTO</b>	CROSTATINA CON PASSATA DI ALBICOCCA
<b>TEMPO DI CONSERVAZIONE</b>	Da consumarsi preferibilmente entro 6 mesi
<b>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE</b>	Da conservare a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto al riparo da fonti di luce e di calore
<b>FORMATO CONFEZIONE</b>	porzioni da 55gr confezionate in scatoline
<b>COLORE E ASPETTO</b>	Colore ambrato e aspetto di classica crostatina
<b>INGREDIENTI</b>	Farina di riso, zucchero, margarina vegetale (grasso di cocco, olio di girasole, acqua), amido di tapioca, olio di semi di girasole, amido di mais, passata di albicocca 33% (sciroppo di glucosio-fruttosio, purea di albicocche 35%, saccarosio, GELIFICANTE: pectina, CORRETTORE DI ACIDITÀ: Acido citrico E330, CONSERVANTE: E202, aromi), trealosio*, aroma vaniglia (E1518), proteine di soia, EMULSIONANTE: Lecitina di soia, aroma naturale di limone, AGENTE LIEVITANTE: sodio bicarbonato, sodio pirofosfato acido, amido di mais ADDENSANTE: Xantano, sale. CONSERVANTE: sorbato di potassio

\*trealosio = fonte di glucosio

### COSE BUONE ITALIANE S.r.l.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE			
PARAMETRO	METODO	VALORE DI ACCETTABILITA'	RISULTATI ANALISI
E. COLI	ISO 16649-2:2001	< 10 ufc / g	0 ufc/g
LIEVITI	ISO 21527-1:2008	< 100 ufc / g	0 ufc/g
MUFFE	ISO 21527-1:2008	< 100 ufc / g	0 ufc/g
STAFILOCCOCCHI COAGULASI POSITIVI (aureus ed altre specie)	UNI EN ISO 6888-1:2008	< 10 ufc / g	0 ufc/g
ENTEROBATTERIACEE	ISO 21528-2:2017	< 100 ufc / g	0 ufc/g
LISTERIA MONOCYTOGENES	ISO 11290-1:2017	ASSENTE / 25 g	ASSENTE / 25 g
SALMONELLA SPP.	ISO 6579:2017	ASSENTE / 25 g	ASSENTE / 25 g
CARATTERISTICHE CHIMICHE			
PARAMETRO		VALORE MEDIO	UNITA' DI MISURA
A <sub>w</sub> (Attività dell'acqua)		0,59	%
UMIDITA'		9,30	%
ph		5,84	
Glutine		<5,0	mg/kg
VALORI NUTRIZIONALI PER 100g			
PARAMETRO		VALORE MEDIO	UNITA' DI MISURA
VALORE ENERGETICO		1471/349	KJ/Kcal
GRASSI		6,0	g
di cui ACIDI GRASSI SATURI		0,6	g
CARBOIDRATI		70,3	g
di cui ZUCCHERI		33,7	g
PROTEINE		3,6	g
Sale		0,1	g

**COSE BUONE ITALIANE S.r.l.**

<b>Allergeni (allegato III bis Dir. 2000/13/CE)</b>	<b>Presenza Sì/No</b>	<b>Nome specifico della sostanza</b>	<b>Presenza in tracce</b>
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	No		No
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No		No
Molluschi e prodotti derivati.	No		No
Uova e prodotti derivati.	No		No
Pesce e prodotti a base di pesce	No		No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No		No
Lupini e prodotti derivati	No		No
Soia e prodotti a base di Soia	<b>Sì</b>	Proteine di soia, lecitina di soia	-
Latte e prodotti a base di latte	No		No
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queen Island e prodotti derivati	No		No
Sedano e prodotti a base di sedano	No		No
Senape e derivati	No		No
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No		No
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10mg/l espressi in SO2 nel prodotto finito.	No		No
Alimenti che contengono OGM o sono costituiti da OGM.	No		No
Alimenti che contengono ingredienti prodotti a partire da OGM.	No		No

#### **Assenza di OGM**

C.B.I. S.r.l. certifica, in base ai certificati comunicati dai suoi fornitori, che i prodotti dolciari commercializzati non sono derivati e non contengono organismi geneticamente modificati.

#### **Non utilizzo di ionizzazione**

C.B.I. S.r.l. certifica che i prodotti dolciari commercializzati non hanno subito trattamenti ionizzanti.

#### **Non utilizzo di nanomateriali**

I prodotti dolciari dell'azienda C.B.I. S.r.l. non contengono ingredienti sotto forma di nanomateriali ingegnerizzati.