

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

NOME PRODOTTO: **LAMPONE LIO**

DESCRIZIONE:

Pezzi di lampone, di misura standard, ottenuti tramite processo di liofilizzazione.
100gr di LAMPONE IN PEZZI corrispondono a circa 710gr di prodotto fresco.

COMPOSIZIONE:

lampone.

ASPETTO E CARATTERISTICHE:

pezzetti dal tipico color rosso, dal sapore e gusto tipici del lampone.

APPLICAZIONI:

trova ideale applicazione in prodotti dolciari, prodotti a base di cereali secchi, bevande alcoliche e non.

MODALITA' D'USO:

in base al tipo di applicazione.

SPECIFICHE CHIMICO - FISICHE

SPECIFICA	VALORE	UNITA' DI MISURA
Granulometria	0 – 6	mm

VALORI NUTRIZIONALI (su 100g di prodotto):

SPECIFICA	VALORE	UNITA' DI MISURA
Valore energetico	228,2	Kcal
	952,7	KJ
Proteine	8,1	%
Grassi	1,9	%
di cui grassi saturi	0,1	%
Carboidrati	30,1	%
di cui zuccheri	30,1	%
Fibra alimentare	29,3	%
Sale	0,0	%

PARAMETRI MICROBIOLOGICI:

SPECIFICA	VALORE	UNITA' DI MISURA
Salmonella	Assente	/25g
E. coli	Negativo	CFU/g

Rev.1 del 16/10/18

Le indicazioni riportate nella presente scheda, pur essendo accurate e redatte al meglio delle nostre attuali conoscenze, rivestono solo carattere informativo e ci sollevano da qualsiasi responsabilità in merito all'utilizzo del prodotto in oggetto.

CONFEZIONAMENTO:

sacchetti di alluminio termosaldati da 200gr ciascuno.

ETICHETTATURA CONSIGLIATA:

lamponi liofilizzati.

ALLERGENI:

nessuno.

Può contenere tracce di: latte, glutine, solfiti, lupino, soia

CONSERVAZIONE:

il prodotto, se conservato nelle confezioni originali chiuse, in luogo fresco (max 25°C) ed al riparo dalla luce diretta, si conserva inalterato per 18 mesi dalla data di produzione.