



Horvat Wilhelm GmbH/SRL
Stadtgasse 5 / Via Centrale 5
I-39031 BRUNECK / Brunico (BZ)
Tel. 0474 411141 Fax: 0474 551909
PEC: horvatwilhelmkg@arubapec.it
E-Mail: horvat.willi@dnet.it
Internet: www.horvatwilli.com

SCHEDA TECNICI CONFETTURA EXTRA MIRTILLO NERO 65/35
PRODUKTSPEZIFIAKTION SCHWARZBEER KONFITÜRE EXTRA
65/35

CODICE / KODEX : **1128**

<u>INGREDIENTI</u>	MIRTILLI NERI Provenienza UE GENETICAMENTE NON MODIFICATO ZUCCHERRO DI FABBRICA GENETICAMENTE NON MODIFICATO Produzione U.E. GELIFICANTE: Pectina (estratto da mele) Produzione U.E
<u>INHALTSSTOFFE</u>	SCHWARZBEEREN Herkunft EU GENTECHNISCH NICHT VERÄNDERT RÜBENZUCKER WEISS GENTECHNISCH NICHT VERÄNDERT Herkunft EU GELIERMITTEL: Pektin (gewonnen aus Äpfeln) Herkunft EU
<u>FRUTTA UTILIZZATA</u>	65 g per 100 g
<u>FRUCHTANTEIL</u>	65 g für 100 g
<u>ZUCCHERI TOTALI</u>	51 g per 100 g (tasso refrattometrico à 20 gradi – Toleranza +/- 3 gradi Ph (20°) 2,90-2,95
<u>GESAMTZUCKERGEHALT</u>	51 g für 100 g (Refraktrometischer Brix-Wert bei 20 Grad – Toleranz +/- 3 grad. Ph-Wert (20°) 2,90-2,95
<u>COLORANTI</u>	ASSENTI
<u>FARBSTOFFE</u>	KEINE VERHANDEN

<u>CONSERVANTI</u>	ASSENTI
<u>KONSERVIERUNGSMIT.</u>	KEINE VORHANDEN

<u>AROMI</u>	ASSENTI
<u>AROMEN</u>	KEINE VORHANDEN

<u>COLORE, ODORE, SAPORE</u>	TIPICO DELLA FRUTTA AL GIUSTO GRADO DI MATURAZIONE E PRIVO DI NOTE ESTRANEE
<u>FARBE, GESCHMACK, GERUCH</u>	TYPISCH DER FRUCHT, JE NACH RICHTIGER REIFE UND OHNE FREMDKÖRPER

<u>DURABILITÀ E CONSERVAZIONE</u>	24 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE DA CONSERVARE IN FRIGORIFERO DOPO L' APERTURA.
<u>HALTBARKEIT UND LAGERUNG</u>	24 MONATE AB HERSTELLUNGSDATUM. NACH DEM ÖFFNEN IM KÜHLSCHRANK AUFBEWAHREN.

<u>CONTENITORE</u>	DI VETRO IDONEO PER ALIMENTI (ORIGINE U.E.)
<u>BEHÄLTER</u>	GLAS GEEIGNET FÜR LEBENSMITTEL (HERKUNFT EU)

		Tabella nutrizionali medi / Durchschnittliche Nährwerte 100g		
Tabella nutrizionale / Nährwerttabelle	Valore energetico / Energie	187 kcal	784 kj	
	Grassi/Fette	0,4		
	<i>di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren</i>	0,023g		
	Carboidrati/Kohlenhydrate	54,0g		
	<i>di cui zuccheri/davon Zucker</i>	51,0g		
	Fibre Alimentari/Ballaststoffe	3,60g		
	Proteine/Eiweiss	0,40g		
	Sale/Salz	0,002g		
Allergeni aecondo allegato II del Reg 1169/2011/CE e successive modifiche	Cereali contenenti Glutine e prodotti derivati Glutenhaltiges Getreide	no		
	Uova Eier	no		
	Pesce Fisch	no		
	Arachidi Erdnüsse	no		
	Soia - Soja	no		
	Latte- Milch u. Milchprodukte Inkl. Lattose	no		
	Frutta a guscio e derivati (mandorle,nocciole, noci,anacardi, Noci pecan, noci brasiliane, pistacchi, macadamia, noci del queensland.) Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss)	no		
	Sedano- Sellerie	no		
Allegenliste laut Anlage II Reg. 1169/2011 und folgende Änderungen				

	Senape - Senf	no		
	Sesamo- Sesamsamen	no		
	Solfiti superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l	no		
	Lupino- Lupinen	no		
	Molluschi - Weichtiere	no		
	Crostacei- Krebstiere	no		
	Glutine/Gluten-Lattosio/Laktose free		✓	
	Halal-Koscher Produkt		✓	
Altri informazioni	Vegan		✓	
Weitere Informationen	Vegetarisch		✓	
	Azo Free		✓	
	Libero di irritazione- Bestrahlung frei		✓	
	Libero di radioattività- Radioaktivität frei		✓	

RESPONSABILE ALLA QUALITÀ
QUALITÄTSVERANTWORTLICHER

Sign. Horvat Wilhelm Tel 0474 41 11 41

DURANTE IL CICLO DI LAVORO VIENE RISPETTATE IL SISTEMA HACCP
DER ARBEITSPROZESS WIRD NACH HACCP RICHTLINIEN DURCHGEFÜHRT.

LETZTE AKTUALISIERUNG: 31.03.2017