

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO

NOME PRODOTTO: FRAGOLA LIO

DESCRIZIONE:

Pezzi di fragola, di misura standard, ottenuti tramite processo di liofilizzazione.
100gr di FRAGOLA IN PEZZI corrispondono a circa 1300gr di prodotto fresco.

COMPOSIZIONE:

fragola.

ASPETTO E CARATTERISTICHE:

pezzetti dal tipico color rosso, dal sapore e gusto tipici della fragola.

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	6,4 ± 2	mm

VALORI NUTRIZIONALI (su 100g di prodotto):

SPECIFICA	VALORE	UNITA' DI MISURA
Valore energetico	297	Kcal
	1251	KJ
Proteine	7,7	%
Grassi	3,7	%
di cui grassi saturi	0,4	%
Carboidrati	50,9	%
di cui zuccheri	50,6	%
Fibra alimentare	15,1	%
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:

fragola liofilizzata.

ALLERGENI:

nessuno.

Può contenere tracce di: latte, glutine, solfiti

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 12 mesi dalla data di produzione.