



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 LAMPONE 65/35
PRODUKSPEZIFIATION KONFITÜRE EXTRA HIMBEER
65/35

CODICE / KODEX : **1127**

<u>INGREDIENTI</u>	LAMPONI Produzione U.E. GENETICAMENTE NON MODIFICATO ZUCCHERRO DI FABBRICA GENETICAMENTE NON MODIFICATO Produzione U.E. GELIFICANTE: Pectina (estratto da mele) Produzione U.E
<u>INHALTSSTOFFE</u>	HIMBEEREN 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>	50 g per 100 g (tasso refratrometrico à 20 gradi – Toleranza +/- 3 gradi Ph (20°) 2,80-3,00
<u>GESAMTZUCKERGEHALT</u>	50 g für 100 g (Refraktrometischer Brix-Wert bei 20 Grad – Toleranz +/- 3 grad. Ph-Wert (20°) 2,80-3,00

<u>COLORANTI</u>	ASSENTI
<u>FARBSTOFFE</u>	KEINE VERHANDEN

<u>CORRETTORE DI ACIDITÀ</u>	ACIDO CITRICO
<u>ANTIOXIDATIONSM.</u>	ZITRONENSÄURE

<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 nutrizionale / Nährwerttabelle	Tabella nutrizionali medi / Durchschnittliche Nährwerte 100g		
	Valore energetico / Energie	163 kcal 683 kj	
	Grassi/Fette	0,2	
	<i>di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren</i>	<i>0,009g</i>	
	Carboidrati/Kohlenhydrate	52,0g	
	<i>di cui zuccheri/davon Zucker</i>	<i>50,0g</i>	
	Fibre Alimentari/Ballaststoffe	0,00g	
	Proteine/Eiweiss	0,9g	
Sale/Salz	0,002g		
Allergeni aecondo allegato II del	Cereali contenenti Glutine e prodotti derivati		
	Glutenhaltiges Getreide	no	
	Uova Eier	no	

Reg 1169/2011/CE e successive modifiche	Pesce Fisch	no			
	Arachidi Erdnüsse	no			
	Soia - Soja	no			
	Latte- Milch u. Milchprodukte Inkl. Laktose	no			
	Allegenliste laut Anlage II Reg. 1169/2011 und folgende Änderungen	Frutta a guscio e derivati (mandorle, nocciole, noci, anacardi, Noci pecan, noci brasiliane, pistacchi, macadamia, noci del queensland.)	no		
		Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss)			
	Sedano- Sellerie	no			
	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