

SCHEDA TECNICA

DolceSi

LO VOGLIO

DATA DI REVISIONE: 13/05/2024

PRODOTTO DA: DOLCESI SRL

NEL LABORATORIO DI: VIA DELL' OLMO 19

CONFEZIONATO DA: DOLCESI SL

ORIGINE: ITALIA

DENOMINAZIONE: SORBETTO LIQUIRIZIA

CODICE PRODOTTO: 222192

DESCRIZIONE: SORBETTO ALLA LIQUIRIZIA SCATOLA PZ 2 X KG 1.5 STRATI PALLET 12 FILE 10

INGREDIENTI

Acqua (67.99%), Zucchero (19.31%), Liquirizia in polvere (4.33%), destrosio (3.09%), Olio di cocco (3.09%), Amido di Mais (1.55%), (Neutro frutta: E410 Farina di semi di carruba, E471 Monodigliceridi degli acidi grassi, E440 Pectina.) (0.46%), Emulsionante: monodigliceridi degli acidi grassi (0.15%), Sale (0.02%), Aroma liquirizia (0.02%). **PUÒ CONTENERE TRACCE DI: Uova, Latte.**

ALLERGENI

ALLERGENI	PRESENZA/ASSENZA (+/-)	POSSIBILITÀ INVOLONTARIA DI CONTAMINAZIONE
UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA	-	SI
SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO	-	NO
SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA	-	NO
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI DERIVATI	-	NO
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (COMPRESO LATTOSIO)	-	SI
SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO	-	NO
LUPINO E PRODOTTI A BASE DI LUPINO	-	NO
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI >10mg/kg O 10mg/l ESPRESSI COME SO ₂	-	NO
PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE	-	NO
MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI	-	NO
CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI	-	NO
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI	-	NO
SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE	-	NO
ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI	-	NO

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

VALORI MEDI PER 100g: ENERGIA 572.75 kJ / 136.64 kcal, GRASSI 3.09 g DI CUI: ACIDI GRASSI SATURI 2.68 g , ACIDI GRASSI MONOINSATURI 0.19 g , ACIDI GRASSI POLINSATURI 0.05 g ; CARBOIDRATI 27.70 g DI CUI: ZUCCHERI 25.32 g , AMIDO 1.36 g ; FIBRE 0.01 g, PROTEINE 0.02 g, SALE 0.02 g

CARATTERISTICHE FISICHE, CHIMICHE E ORGANOLETTICHE

ASPETTO COLOR MARRONE CON SFUMATURE NERE LISCIA DAL GUSTO PUNGENTE

CONFEZIONAMENTO: MATERIALI

VASCHE 2 PZ

CONFEZIONAMENTO: PESO E DIMENSIONI

2 PZ X 1500 GR

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE ED USO

-20

SHELF LIFE

1 ANNO

MODALITÀ D'USO

DECONGELARE FINO ALLA CREMOSITA' DESIDERATA E POI SERVIRE

HACCP: IL PRODOTTO È CONFORME AL REG. CE 852/2004.

PACKAGING: I MATERIALI DI IMBALLO SONO CONFORMI ALLA LEGISLAZIONE PERTINENTE CON PARTICOLARE RIFERIMENTO AL REG. CE 1935/2004 PER I MATERIALI DESTINATI AL CONTATTO CON GLI ALIMENTI.



Plastica



Cartone

