



FROZEN COCKTAIL al gusto di FRAGOLA

SCHEDA TECNICA

Descrizione commerciale:	Preparato in polvere per frozen cocktail
Produttore:	OrobicaMix Srl
Indirizzo Produttore:	Via 1° Maggio, 15 – 24040 Canonica d’Adda (BG) - ITALY
Termine minimo di conservazione (TMC):	24 mesi dalla data di produzione (in busta integra)
Condizioni particolari di conservazione:	Temperatura ambiente in luogo fresco ed asciutto
Condizioni particolari di trasporto:	Temperatura ambiente in luogo fresco ed asciutto
Lotto:	Sequenza numerica progressiva evidenziata in etichetta/DDT
TMC:	Evidenziato in etichetta <i>“Da consumarsi preferibilmente entro il MM/AAAA”</i>

Imballo primario:	Busta
Peso Netto:	400 g
Imballo secondario:	Cartone da 30 buste
Il peso netto può essere garantito in etichetta da lettera “e”:	SI
Il materiale dell’imballaggio è conforme ai requisiti D.M. del 21/03/73 e s.m.	SI

Modo d’uso:	Per ottenere un cocktail a 10,8° miscelare il contenuto della busta con 2,5 litri d’acqua ed aggiungere l’alcolico di competenza (1 litro di cachaca per caipirinha, di vodka per caipiroska, di rum per daiquiri, 700 ml di tequila e 350 ml di cointreau per margarita)
Ingredienti:	Zucchero, acido citrico, succo di fragola disidratato, aroma, colorante: E124.
Elenco additivi e funzione:	/
Elenco coloranti:	Colorante azoico: E124
Tipi di oli e grassi ed eventuali processi:	/

Specifiche fisiche:	Preparato in polvere disidratato
Corpi estranei, odori e sapori estranei:	Assenti
Specifiche Microbiologiche	
Carica Batterica Totale:	< 10.000 UFC/g
Muffe:	< 100 UFC/g
Lieviti:	< 100 UFC/g
Enterobacteriaceae:	< 100 UFC/g
Salmonella spp.:	Assente su 25 g
Listeria Monocytogenes:	Assente su 25 g

Redatto da: RefHACCP	Approvato da: RHACCP	Rev 0 del 16/04/2010
----------------------	----------------------	----------------------



FROZEN COCKTAIL al gusto di FRAGOLA

ALLERGENI – OGM – TRATTAMENTI IONIZZANTI

	SI	NO	NOTE
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.		X	Presenti nello stabilimento
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	
Uova e prodotti a base di uova		X	Presenti nello stabilimento
Pesce e prodotti a base di pesce		X	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	
Soia e prodotti a base di soia		X	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)		X	Presenti nello stabilimento
Frutta a guscio, cioè: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati		X	Presenti nello stabilimento
Sedano e prodotti a base di sedano		X	
Senape e prodotti a base di senape		X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂		X	Presenti nello stabilimento
Lupini e prodotti a base di lupini		X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	
Trattamento con radiazioni ionizzanti tra gli ingredienti		X	
Trattamento con radiazioni ionizzanti nel prodotto finito		X	
Ingredienti, additivi ed aromi derivanti da OGM		X	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100 g)

Valore Energetico	400 kCal
	1700 kJ
Grassi	0 g
Di cui saturi:	0 g
Carboidrati	100 g
Di cui zuccheri:	96 g
Proteine:	0 g
Sale:	0 g

Redatto da: RefHACCP

Approvato da: RHACCP

Rev 0 del 16/04/2010