



FROZEN COCKTAIL al gusto di LIME

SCHEMA 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 "Da consumarsi preferibilmente entro il MM/AAAA" |

| | |
|---|---------------------|
| 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, destrosio, acido citrico, succo di limone disidratato, aroma, coloranti: E102-E131. |
| Elenco additivi e funzione: | / |
| Elenco coloranti: | Coloranti azoici: E102-E131 |
| 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 1 del 23/05/2016 |
|----------------------|----------------------|----------------------|



FROZEN COCKTAIL al gusto di LIME

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: | 95 g |
| Proteine: | 0 g |
| Sale: | 0 g |

Redatto da: RefHACCP

Approvato da: RHACCP

Rev 1 del 23/05/2016