



General Fruit srl
via Kennedy, 4 24060 Villongo (Bg)
Tel. 035 – 927030
Fax 035 – 929470
Email: info@generalfruit.com
Sito web: www.generalfruit.com

Specifica Tecnica TOPPING CAMELLO

Caratteristiche merceologiche

Aspetto fisico: fluido denso

Colore: bruno

Sapore/Odore: esprime il caratteristico gusto e aroma del caramello

Caratteristiche chimico - fisiche

Indice rifrattometrico 20°C (°Brix): $79,0 \pm 1,0$

Peso Specifico a 15,5°C: 1,390 - 1,415

Densità a 15.5 °C (Bè): 41,00 - 42,50

Viscosità a 30°C (Cps): 2.000 - 3.100

pH (Tal Quale): 2,80 – 3,80

Tabella nutrizionale

(valori medi riferiti a 100 g di prodotto)

Valore energetico 247 Kcal (1049 Kj)

Carboidrati 61.66 g

Grassi 0 g

Grassi saturi 0 g

Proteine 0 g

Fibra 0 g

Sodio 27 mg

Conservanti

Assenti

Allergeni

Assenti (ai sensi del DL 2006/114 attuazione della Direttiva n. 2003/89/CE e succ. Direttiva n. 2007/68/CE)

Composizione

Sciroppo di glucosio, zucchero caramellizzato, colorante:E150b

Shelf life

24 mesi

Si consiglia di conservare il prodotto a temperatura ambiente preferibilmente non superiore ai 20°C

General Fruit S.r.l.
(Controllo Qualità)

Rev. N. 08 del 03.08.2010

La General Fruit s.r.l. non si assume nessuna responsabilità, né potrà accettare alcuna richiesta di danni di qualsiasi genere, derivante dall'uso irresponsabile, improprio o illegale, diretto o indiretto del prodotto presentato o venduto. E' responsabilità dell'utilizzatore verificare il rispetto degli obblighi di legge relativi all'alimento prodotto sulla base delle informazioni ricevute e/o contenute nel presente documento.

Questa scheda è stata redatta mediante sistema informatico e pertanto non reca alcuna firma.