



ICEWER s.r.l.  
Via del Lavoro 62, -Z.I.-  
31016 Cordignano -TV-  
Tel.: 0438 38067 Fax: 0438 433938  
[www.icewer.com](http://www.icewer.com) e-mail: info@icewer.com

Cordignano, 31.01.2020

**SCHEMA TECNICA**  
**F902405 FRUTTO DELLA PASSIONE**  
**LIOFILIZZATO IN POLVERE – 200 g**



**DESCRIZIONE DEL PRODOTTO**

Frutto della passione liofilizzato in polvere. Barattolo da 200 g.

La liofilizzazione è un processo tecnologico che permette l'eliminazione dell'acqua da una sostanza organica con il minimo deterioramento possibile della struttura e dei componenti della sostanza secca. Il metodo comprende fondamentalmente due trasformazioni fisiche: la surgelazione e la sublimazione.

La Frutta e Verdura in polvere Pure Emotion, oltre ad essere 100% naturali, sono comodi e facili da Usare. La versatilità della polvere rende questi colori adatti ad essere utilizzati nei macarons (per colorare il guscio, dare sapore senza dover aggiungere aromi artificiali e diminuire i tempi di cottura), nella meringa (per una colorazione delicata), nei marshmallow, nel gelato, nelle brioche, nelle madeleine e nel cioccolato.

Nel cioccolato: per l'utilizzo della polvere nel cioccolato è sufficiente aggiungerla al cioccolato temperato in quanto non altera il processo di temperaggio ... si mescolerà come un normale colore in polvere. Per ottenere il miglior risultato possibile dall'utilizzo della polvere nel cioccolato consigliamo di aggiungere alla copertura un 5% di frutta liofilizzata in polvere. Ricorda che con il cioccolato bianco il colore sarà più intenso, mentre con il cioccolato al latte, al caramello e fondente la colorazione sarà più tenue. Il sapore non varia.

Nelle altre applicazioni: per tutti gli altri impasti suggeriamo di mescolare la polvere con una parte dello zucchero presente nella ricetta, in questo modo si faciliterà la dispersione della polvere nel composto.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Odore/sapore: tipico del frutto della passione

**INGREDIENTI**

Concentrato di succo al frutto della passione, pectina.

**PACKAGING**

Barattolo da 200 g

**SCADENZA**

In confezioni sigillate da consumarsi entro 12 mesi dalla data di produzione

## MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare ad una temperatura non superiore ai +25°C.

Mantenere nel packaging originale, lontano da fonti di calore, dall'umidità e dalla luce diretta del sole.

## CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

100 g di frutta liofilizzata equivalgono a circa 380 g di frutta. Questo valore è indicativo e si basa su analisi ottenute da materie naturali. Queste analisi possono variare da un raccolto all'altro.

Fattore di concentrazione di frutta fresca: 3,8

## GRANULOMETRIA

> 1 mm : 2,0%

## ANALISI MICROBIOLOGICA

MICRO-ORGANISMI	LIMITI
Conta batterica totale	< 50.000/g
Escherichia coli	< 1/g
Lieviti	< 100/g
Muffe	< 100/g
Salmonella	0/25g

## VALORI NUTRIZIONALI per 100 g

Valore energetico	1524 Kj / 359 Kcal
Totale grassi	1,3 g
Di cui saturi	0 g
Carboidrati	57,2 g
Di cui zuccheri	57,2 g
Proteine	6,5 g
Sale	0,285 g

## ALLERGENI

Allergeni (come da allegato II Reg. CE 1169/2011)	Presenza o assenza (precisare)	Possibilità di presenza involontaria (SI/NO)
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	No	No
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No
Uova e prodotti a base di uova	No	No
Pesce e prodotti a base di pesce	No	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	No
Soia e prodotti a base di soia	No	No
Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)	No	No
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati	No	No
Sedano e prodotti a base di sedano	No	No
Senape e prodotti a base di senape	No	No
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No	No
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	No	No
Lupino e prodotti a base di lupino	No	No
Molluschi e prodotti a base di mollusco	No	No

## OGM

In accordo con il regolamento europeo 1829/2003 EC & EC 1830/2003, questo prodotto non necessita l'etichettatura OGM.

---

## GARANZIA CONTATTO ALIMENTARE

In accordo con la certificazione rilasciata dai nostri fornitori, Ice-Wer srl garantisce che i materiali di confezionamento sono idonei al contatto con gli alimenti e che le materie prime usate sono tutte di 1° scelta ai sensi del DM 21.03.73, dei regolamenti CE 1935/2004 e N. 2023/2006 e del D.Lgs. n. 29 del 10.02.17.

---

Questo prodotto non è stato trattato con radiazioni ionizzanti e non contiene ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti. In accordo con le Direttive Europee 1992/ 2/ EC e 1999/3/EC.

---

## NOTE

La frutta in polvere vengono lavorati con materiali puri la cui qualità è soggetta a variazioni naturali. Perciò ci possono essere delle variazioni nel sapore e nel colore del prodotto.

## APPLICAZIONI

Se i pezzi di frutta o verdura sono usati per creare decori in cioccolato e si vuole mantenere la dicitura "in cioccolato (fondente, latte, bianco)", è consigliato controllare che la frutta/verdura aggiunta rappresenti non più del 40% equivalente della frutta fresca nel cioccolato selezionato. Se uno o più degli altri ingredienti dovesse essere incorporato nel cioccolato, gli stessi dovrebbero essere conteggiati con i pezzi di frutta/verdura usati per determinare il rispetto del limite autorizzato (40%).

Se dovesse essere aggiunta solo la polvere di frutto della passione, il massimo utilizzabile è: 176 g di polvere di frutto della passione per 1 kg di cioccolato.

**PALLETTIZZAZIONE E DATI TECNICI (n/d=dato non disponibile)**

Peso netto del prodotto: 200 g

Peso lordo della confezione: n/d

Peso lordo del cartone: n/d

Codice EAN 13 confezione: 3614680502265

Codice EAN 13 cartone: n/d

Codice EAN/UCC 128: n/d

Cartoni per strato: n/d

Strati per pallet: n/d

Cartoni per pallet: n/d

Dimensioni pallet: n/d

Scadenza: 12 mesi

Prodotto dichiarato NO KOSHER

Prodotto nello stabilimento di Rue de Hollande 1 – CS 67232 Benfeld Cedex – Francia.