

## SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO

### GENERALITA'

- **DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO** : CAMELLA EUCALIPTOMENTOLO
- **DESCRIZIONE** : Prodotto dolciario a base di: ZUCCHERO, SCIROPPINO DI GLUCOSIO, ACIDIFICANTE: ACIDO CITRICO ANIDRO, AROMI NATURALI.
- **PRODUTTORE** : CAPPUCETTO CARMELLE
- **STABILIMENTO DI PRODUZIONE** : Via Binello 4 Grugliasco Torino
- **FORMATO** : sacchetti da Kg 1-3-Sacch. g 100 – 200- 300 - 500.....
- **CONFEZIONE MINIMA DI CONSEGNA**: 15 Kg
- **DATA DI SCADENZA** : tre anni dalla data di produzione
- **LOTTO**: Identificato con codice numerico che indica la produzione.
- **CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE** : a temperatura ambiente, in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore e luce diretta.
- **MODALITA' DI IMPIEGO**: Consumare tal quale previa rimozione della carta.
- **DICHIARAZIONE LEGALE** : Autorizzazione Sanitaria n°4610 Città di Grugliasco del 24/05/2007.

### CARATTERISTICHE TECNICHE CAMELLA

- **Organolettiche** : colore chiaro trasparente, senza cristallizzazione, dura e compatta, con gradevole Aroma.
- **Standard di lavorazione**: Zucchero e Glucosio vengono cotti a temperatura di circa 140°, tolta l'umidità tramite pompa a vuoto, si aggiungono gli aromi e si impasta, si passa nella filonatrice e nella stampatrice dopo formate le caramelle vengono asciugate ad aria ed incartate.
- **Standard chimico\fisici** : (valori medi su 100 grammi di prodotto alla produzione)

*Carboidrati Totali non inferiori a 96 g Umidità < 2 g*

*Di cui zuccheri solubili: g*

*PROTEINE: 0 g GRASSI Totali. 0 g SALE: 0 g*

*Valore Energetico circa 319,95 Kcal - 1640,70 kJ*

*Valore Energetico per caramella di 5 g circa 15,67 Kcal – 65,50 KJ*

- **Standard microbiologici**: (valori microbiologici riferiti su 100 gr prodotto all'uscita stabilimento)

Germi Mesofili Aerobi Totali	<1.000 UFC/g	Escherichia coli	< 10 UFC/g
Staphylococcus aureus	< 10 UFC/g	Coliformi totali	<1000 UFC/g
Muffe e lieviti	< 10 UFC/g	Salmonella spp.	assente in 25 g
Listeria monocytogenes	assente in 25 g		

### DICHIARAZIONE NO OGM e NO GLUTINE

- Il prodotto contiene materie prime **NON OGM** in conformità alla richiesta della legislazione sugli **OGM** in forza nella **CEE**.
- Il prodotto **non contiene fonti DI GLUTINE** in conformità della nota **N.600.12/AG32/2861** del Ministero della Salute ed in conformità con direttiva **2007/68/CEE**

In caso di rintracciabilità del prodotto contattare il Sig Roero .

Tel 011 3057552 Fax 011 3010415 e-mail [cappucetto@cappucetto.com](mailto:cappucetto@cappucetto.com)
