

GENERAL FRUIT









Specifica Tecnica PREP.PER COCKTAIL LIMONE

Denominazione

Preparato per cocktail al limone

Caratteristiche merceologiche

Aspetto fisico: liquido denso

Colore: giallo

Sapore/Odore: esprime il caratteristico gusto ed aroma fruttato del limone

Caratteristiche chimico - fisiche

Indice rifrattometrico a 20°C (°Brix): 66,0+/-1,0

Densità 20°C (g/ml): 1,319-1,331

pH (soluz.50%): 2,00-2,70

% Acidità totale come acido citrico monoidrato (%p/p): 2,50-3,50

OGM: esente da OGM come da Reg. CE n. 1829/2003 e 1830/2003 e successive modifiche

Allergeni:

Assenti

Caratteristiche microbiologiche

Carica Batterica Totale (ufc/g): <1000 Lieviti e Muffe (ufc/g): <100



GENERAL FRUIT









Specifica Tecnica PREP.PER COCKTAIL LIMONE

Tabella nutrizionale

Valori nutrizionali medi per 100 ml di prodotto diluito (1+5 v/v)

Energia: 248 kJ / 58 kcal

Grassi: 0 g di cui acidi grassi saturi: 0 g

Carboidrati: 14,1 g di cui zuccheri: 14,0 g

Proteine: 0,01 g

Sale: 0,02 g

Composizione

Zucchero, acqua, succo di limone da concentrato (12%), acidificante: E330, aromi,

conservanti: E211, E202.

Shelf life e modalità di conservazione

48 mesi

Si consiglia di conservare in luogo fresco e lontano da fonti di calore

Modalità di utilizzo:

Semilavorato non destinato al consumo diretto. Agitare prima dell'uso. Diluire un volume di prodotto in cinque volumi di acqua.

General Fruit S.r.l.

Rev. N. 06 del 22/04/2022

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.