



Menegatto & Menegatto
Tecnologie Via San Basilio
Ariano nel Polesine. Ro

SPECIFICA TECNICA

Denominazione prodotto

SCIROPPO DI GLUCOSIO-FRUTTOSIO-SACCAROSIO

Descrizione del prodotto :

Preparazione ad alta viscosità derivata da miscelazione / pastorizzazione di acqua di rete, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, naturale ottenuto per idrolisi con la frutta.

Composizione (in ordine decrescente) :

Sciroppo di glucosio, Fruttosio, Saccarosio, Maltosio, Vitamine e Sali Minerali naturali della frutta, Regolatore di acidità Acido citrico

Dichiarazione di Conformità : Il prodotto ed i materiali del packaging primario, sono conformi alla legislazione italiana ed ai regolamenti vigenti nella Comunità Europea relativi ai residui di pesticidi, micotossine, materiali e sostanze che vengono a contatto con l'alimento.

Caratteristiche Organolettiche

Gusto : Caratteristico di sciroppo zuccherino.

Consistenza : Viscoso

Colore : Di varie tonalità, Dal giallo paglierino al rosa pallido

Odore : Caratteristico.

Aspetto : Sciroppo denso

ASPETTO
DEL
PRODOTTO
(Vedi foto)

se disponibile

Caratteristiche Chimico - Fisiche

Attributi	Standard	Min	Max	Unità di misura	Metodo	Note
Gradi Brix	76	73	79	%	ISO-2173	
Acidità (Ac. Citrico)	0.15	0.12	0.20	%	ISO-750	
pH	3.50	3.30	3.80	H ⁺	ISO-1842	

Difetti

Attributi	Standard	Min	Max	Unità di misura	Metodo	Note
Corpi estranei ferrosi	assenti					Metal detector
Altri corpi estranei	assenti					

I valori sono rappresentativi dell' intero lotto / batch di produzione. I campioni per i controlli sono prelevati secondo il metodo di campionamento interno

Caratteristiche Microbiologiche

m	M	c	n	Unità di misura	Metodo	Note
Conta Totale	10,000	3	3	(ufc/g)	ISO-4833	

Spiegazione dei simboli:

m : Valore limite del numero di batteri: il risultato è considerato soddisfacente se il numero di batteri in tutte le unità campionate è inferiore a **m**

M : Valore massimo tollerato del numero di batteri: il risultato è considerato insoddisfacente se il numero di batteri, in una o più delle unità campionate, è superiore a **M**

c : Numero delle unità campionate il cui valore può essere compreso tra **m** e **M**: il campione viene considerato ancora accettabile se il contenuto batterico delle unità campionate è pari o inferiore ad **m**

n : Numero di campioni analizzati separatamente

Dichiarazione OGM/GLUTINE

Si certifica l'assenza di ingredienti ottenuti da organismi geneticamente modificati

Si certifica l'assenza di ingredienti contenenti glutine

Ingrediente	Presente nel prodotto	Utilizzato sulla stessa linea di produzione	Utilizzato nello stesso sito produttivo
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	NO	NO	NO
Grostei e prodotti a base di crostei	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	NO	NO	NO
Frutta a guscio e prodotti derivati	NO	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO

Legenda : SI= Presente NO = Assente

Valori Nutrizionali	Unità di Misura	Valori medi per 100 g di prodotto (ottenuti per calcolo)
	Kcal	308
Energia	KJ	1310
Lipidi	%	0.0
di cui saturi	%	0.00
Proteine(N x 6,25)	%	0.1
Carboidrati	%	76.0
di cui zuccheri	%	62.0
Fibre	%	2.0
Sale	%	0.02

CONFEZIONAMENTO

Imballo primario : Tanica da 1000 lt
 Imballo secondario : Non previsto
 Peso netto : 1400 kg circa
 Confezioni x strato :
 Numero di strati :
 Tipo di Pallet : 800x1200 mm

Sull'etichetta, presente sull' imballo primario e / o secondario sono riportate le diciture legali ed inoltre Ragione sociale produttore, Codice materiale, Denominazione del prodotto, Lotto, Termine minimo di conservazione (T.M.C.) e quanto altro concordato con il Cliente

Trasporto : A temperatura ambiente

Certificazione : Se richiesta (dati da concordare con il cliente)

Conservazione e Durabilità : Il prodotto, nella confezione originale, conservato in un luogo fresco e asciutto (10 - 25°C), mantiene inalterate le proprie caratteristiche per 24 mesi dalla data di produzione.
 Una volta aperta la confezione, il prodotto è stabile per 30 giorni se conservato in frigo

Modalità e Limiti di Utilizzo : Il prodotto **non è edibile** per le persone sensibili alle sostanze indicate " **Presente** " nella sezione "ALLERGENI "

L'Azienda si avvale di un laboratorio chimico-fisico e batteriologico interno e di laboratori esterni certificati e accreditati

L'azienda opera in regime di H.A.C.C.P.

Un piano di campionamento interno prevede che vengano effettuate analisi sulle Materie Prime, sui Semilavorati e sul Prodotto finito.

Le metodiche analitiche utilizzate sono conformi alle norme vigenti

9	1/2/2015	Stesura nuovo format	
Revisione N°	Valida dal	Motivo	Autorizzazione RGQ

AUTORIZZAZIONE: 002RO000185 IDENTIFICAZIONE: IT900002RO



GlucoFruit

Mangime complementare
per Bovini da
ingrasso, vacche da
latte, vitelli a carne
bianca equini e
suini

Composizione: Sciroppo di glucosio, e fruttosio . Sciroppo di maltosio Cloruro di Sodio

Componenti analitici:

UMIDITA'	23.7	%
PROTEINA GREZZA	0.0	%
OLI E GRASSI GREZZI	0.0	%
CELLULOSA GREZZA	0.3	%
CENERI GREZZE	0.1	%
CARBOIDRATI	76.0	%
di cui zuccheri	62.0	%
SODIO	0.02	%

Additivi per Kg :

Acidificante acido Citrico E330

Avvertenze: conservare il prodotto in luogo fresco
ed asciutto, lontano da fonti di calore anche
solari.

Autorizzazione: 002RO000185

Identificazione: IT900002RO

Da consumarsi preferibilmente entro il

Menegatto & Menegatto Tecnologie S.r.l.

LOTTO n°

QUANTITATIVO NETTO kg

Non disperdere il contenitore nell'ambiente