



Plusia S.r.l

Via Galileo Galilei, 26 - 35030 Veggiano (Pd)

Codice Fiscale e Partita IVA: IT 02282330287

REA PD19253 – Capitale sociale i.v. € 100.000,00

info@plusia.it - info@pec.plusia.it - www.plusia.it

Tel. (+39) 049 9004539

Scheda Tecnica: 2020/05/18 Marshmallow con decoro Inkjet - Pagina: 1 di 2

Denominazione:

Marshmallow con decoro Inkjet.

Ingredienti Marshmallow:

Sciroppo di Glucosio/Fruttosio, Zucchero, Acqua, Gelificante: Gelatina alimentare, Amido di Mais, Aromi..

Ingredienti decoro inkjet:

Amido di Riso, Fruttosio, Addensante: E440, Saccarosio, Emulsionante: E433, Acidificante: E330, Conservante: E202, Etanolo, Umettante: E422. Coloranti: E102, E110, E122, E133, E151, E171

Si informa che i coloranti E102 ed E110 possono influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini

Può contenere tracce di latte, soia, solfiti.

Caratteristiche di Conservazione:

Modalità di conservazione: conservare in luogo fresco e asciutto.

Termine di conservazione: 12 mesi.

Composizione:

Glucosio/Fruttosio	49,44%
Zucchero	29,58%
Acqua	15,91%
Gelificante:Gelatina Alimentare	3,85%
Amido di Mais	0,94%
Aromi	0,13%

Il prodotto è conforme alla legislazione vigente nei paesi: UE e USA.

HACCP: il prodotto è conforme alle procedure di sicurezza secondo il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici HACCP.

OGM: il prodotto non contiene, non consiste in o non è costituito da OGM.

Scheda Tecnica : 2020/05/18 – Marshmallow – Pagina: 2 di 2

ALLERGENI	Presenza /Assenza (+/-)	Possibilità di presenza involontaria (SI/NO)
Uova e prodotti a base di uova	-	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	-	NO
Soia e prodotti a base di soia	-	NO
Frutta a guscio e prodotti derivati	-	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	-	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	-	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	-	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni >10mg/kg o 10mg/l espressi come SO2	-	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	-	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	-	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	-	NO
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	-	NO
Senape e prodotti a base di senape	-	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	-	NO

Caratteristiche chimico-fisiche	
Aw (0,60-0,70)	0,608
pH	5,02

Caratteristiche Microbiologiche		
Analisi	UM	m
Carica batterica totale	ufc/g	<1000
Lieviti	ufc/g	<100
Muffe	ufc/g	<100
Salmonella Spp	in 25g	Assente
Listeria monocytogenes	in 25g	Assente
Stafilococcus coagulasi positiva	ufc/g	<10
Coliformi totali a 30°C	ufc/g	<10
E. Coli	ufc/g	<10

Caratteristiche Nutrizionali		
Valore medio su 100 g	UM	(Calcolo)
Valore Energetico	kJ	1552
Valore Energetico	kcal	365
Proteine	g	4,4
Carboidrati	g	87,0
di cui zuccheri	g	67,0
Grassi	g	0,0
di cui grassi saturi	g	0,0
Sale	g	0,01