
FIȘA TEHNICĂ FRUTIGEL “FRUCTE DE PADURE”

Destinatia : Umplutura gata pentru intrebuintare

Caracteristici organoleptice:

Textura: masa omogenă, onctuoasă, fără aglomerări și incluziuni străine

Culoarea: Roșu închis

Gust/miros: Dulce-acrișor de fructe de padure

Ingrediente: Zahăr, coacaza roșu, capșuna, zmeura, mure, aditivi alimentari: agent de îngroșare: pectin (E440), antioxidanți: acid citric (E330), aromatizator alimentar de fructe de padure, conservant : sorbat de potasiu(E202)

Valoarea nutritivă per 100 g.:

- glucide - 60,00
- proteine - 0,32
- fibre - 1,2

Valoarea energetică – 241,28kcal \ 1008,55KJ

Termenul de valabilitate – 6 luni

Masa netă 13kg

Condițiile de păstrare: temperatura max. 25°C, umiditatea relativă a aerului max. 75%

Modul de utilizare recomandat:

Prin injectare manuală sau automată se introduce în produs în calitate de umplutură.

Fabricat conform - SF 37776480-001:2016



FIȘA TEHNICĂ FRUTIGEL "CAPSUNA" 4

Destinatia : Umplutura gata pentru intrebuintare

Caracteristici organoleptice:

Textura: masa omogenă, onctuoasă, fără aglomerări și incluziuni străine

Culoarea: Roșu închis

Gust/miros: Dulce-acrișor de căpșună

Ingrediente: Zahăr, sirop glucoză-fructoză; capsuna congelate, aditivi alimentari: agent de îngroșare: amidon modificat (E1422), pectin (E440), antioxidanți: acid citric (E330), aromatizator alimentar de capsuna, colorant antocianine (E163), conservant : sorbat de potasiu(E202)

Valoarea nutritivă per 100 g.:

- proteine - 0,5
- grăsimi - 0,0
- glucide - 70,0(inclusiv zaharuri 52,0 , amidon 3,5)
- fibre - 1,2

Valoarea energetică – 282 kcal /1178,76 kJ

Termenul de valabilitate – 6 luni

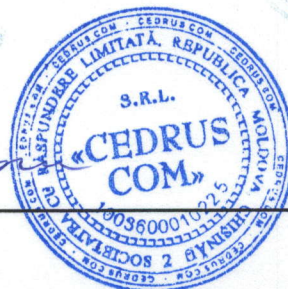
Masa netă 13kg

Condițiile de păstrare: temperatura max. 25°C, umiditatea relativă a aerului max. 75%

Modul de utilizare recomandat:

Prin injectare manuală sau automată se introduce în produs în calitate de umplutură.

Fabricat conform - SF 37776480-001:2016



Fișa tehnică

Termofilling Visina

Definiția:

Umplutura gata pentru utilizare.

Caracteristici organoleptice:

Textura: masa omogenă, onctuoasă, fără aglomerări și incluziuni străine

Culoarea: Roșu închis

Gust/miros: Acrișor, de vișina

Ingrediente: zahar cristal, sirop de glucoză, pasta din mere, suc concentrat de visina, apa potabilă, aditivi alimentari: agent de îngroșare: amidon modificat (E1442) pectin (E440), alginat de sodiu (E401); antioxidanți: acid citric (E330), fosfați de calciu (E341); colorant: carmine (E120);, conservant: sorbat de potasiu (E202) aromatizator alimentar de vișină

Valoarea nutritivă per 100 g.:

- grăsimi - -0,03 din care acizi grasi saturati -0,00; acizi grasi trans – 0,00
- proteine - 0,23
- glucide - 55,0 ((zaharuri - 47,0 amidon- 6,0)
- sare - 0,002
- fibre - 2,2

Valoarea energetică -221,19 kcal /924,57kJ

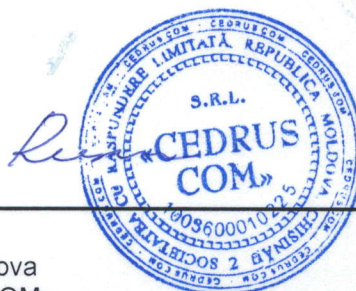
Termenul de valabilitate – 6 luni

Masa netă 13 kg, cutii - 15kg

Condițiile de păstrare: temperatura max. 25°C, umiditatea relativă a aerului max. 75%

Modul de utilizare recomandat:

Prin injectare manuală sau automată se introduce în produs în calitate de umplutură.



FIȘA TEHNICĂ „COACĂZĂ NEAGRĂ”

Destinatia : Umplutura gata pentru intrebuintare

Caracteristici organoleptice:

Textura: masa omogenă, onctuoasă, fără aglomerări și incluziuni străine

Culoarea: închis, rosu-violet

Gust/miros: Dulce-acrișor de coacăză neagră

Ingrediente:

Ingrediente: coacăză neagră (45%), zahar cristal, sirop invertit, aditivi alimentari: agent de îngroșare: pectin(E440), alginat de sodium(E401), (amidon modificat(E1442), conservant: sorbat de potasiu(E202); aromatizator alimentar de coacăză neagră

Valoarea nutritivă per 100 g.:

- proteine - 0,4
- grăsimi - 0,16
- glucide - 53,0((zaharuri - 42,0; amidon -3,0)
- fibre - 2,2

Valoarea energetică – 215,04kcal \ 898,86kJ

Termenul de valabilitate – 6 luni

Masa netă 12kg

Condițiile de păstrare: temperatura max. 25°C, umiditatea relativă a aerului max. 75%

Modul de utilizare recomandat:

Prin injectare manuală sau automată se introduce în produs în calitate de umplutură.

Fabricat conform - SF 37776480-001:2016