

GRUPPO GIMOKA	Scheda Tecnica Technical Data Sheet	Mod. 18
		Ed. 01 Rev. 00
		del 05/03/2020

<i>(foto prodotto)</i>	Nome prodotto / Product name:	Sublime Ciliegia / Cherry Sublime Syrup	
	Codice / code:	Prodotto finito / Finished- product:	1228CHE 1229CHE
		Semilavorato / semi-finished:	SL1228CHE
	Peso / Weight:	1228CHE: Bottiglia da 0,7 l / Bottle 0,7 l 1229CHE: Bottiglia 100 ml / Bottle 100 ml	
	Paese di origine / Country of origin:	Italy	
	Produttore / Manufacturer:	Univerciok – Gruppo Gimoka Srl	
	Denominazione legale / Legal denomination:	Sciroppo concentrato al gusto di ciliegia/ Cherry Flavoured Concentrated Syrup	
	Dosi raccomandate / Recommended dosage:	Utilizzare: 5 ml (6,5 g) di sciroppo per aromatizzare 60-70 ml di prodotto; 10 ml (13 g) per aromatizzare 150 -200 ml di prodotto; 15 ml (19,5 g) per aromatizzare 250-300 ml di prodotto. Agitare la bottiglia prima dell’utilizzo. Use: 5 ml (6,5 g) of syrup to flavour 60-70 ml of product; 10 ml (13 g) to flavour 150-200 ml of product; 15 ml (19,5 g) to flavour 250-300 ml of product. Shake the bottle before use.	
Ingredienti: Zucchero, acqua, acidificante: acido citrico; aroma (amarena); coloranti: estratto di carota nera, rosso barbabietola, beta-carotene.			
Ingredients: Sugar, water, acid: citric acid; flavoring (sour cherry); colors: black carrot extract, red beet, beta-carotene.			

GRUPPO GIMOKA	Scheda Tecnica Technical Data Sheet	Mod. 18
		Ed. 01 Rev. 00
		del 05/03/2020

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g / NUTRITIONAL DECLARATION PER 100 g

Valore energetico / Energetic Value	987 kJ	236 kcal
Grassi / Fat	-	
<i>di cui / of which</i>		
Saturi / Saturates	-	
Monoinsaturi / Mono-unsaturates	-	
Polinsaturi / Polyunsaturates	-	
Carboidrati / Carbohydrate	59	
<i>di cui / of which</i>		
Zuccheri / Sugar	59	
Polioli / Polyols	-	
Amido / Starch	-	
Fibre	-	
Proteine / Protein	-	
Sale / Salt	-	
Sodio / Sodium	-	

PARAMETRI CHIMICO/FISICI

	Value	Unità / Unit	Metodo / Method
pH	1,3 – 1,7		interno / internal
Umidità / Moisture			interno / internal
aw			interno / internal
Indice rifrattometrico	66 ± 2	°Brix	interno / internal

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

	Value	Unità / Unit	Metodo / Method
Carica microbica totale / Total plate count	< 1000	cfu/g	AFNOR BIO 12/35-05/13
Coliformi totali / total Coliform	< 10	cfu/g	AOAC 991.14 2002
Salmonella	Absent	cfu/g	AFNOR BRD 07/06-07/04
Muffe / Mould	< 100	cfu/g	ISO 21527-2:2008
Lieviti / Yeast	< 100	cfu/g	ISO 21527-2:2008

GRUPPO GIMOKA	Scheda Tecnica Technical Data Sheet	Mod. 18
		Ed. 01 Rev. 00
		del 05/03/2020

SOSTANZE O PRODOTTI CHE CAUSANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SECONDO LA DIRETTIVA 1169/2011 / UE ALLEGATO II
SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES ACCORDING TO DIRECTIVE 1169/2011/EU ANNEX II

		Present	Cross-contamination
1	Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati. Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains and products there-of	NO	NO
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products thereof	NO	NO
3	Uova e prodotti a base di uova / Eggs and products thereof	NO	NO
4	Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and products thereof	NO	NO
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and products thereof	NO	NO
6	Soia e prodotti a base di soia / Soybeans and products thereof	NO	SI
7	Latte e prodotti a base di latte incluso il lattosio / Milk and products thereof including lactose	NO	SI
8	Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. Nuts, namely: almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cash-ews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;	NO	SI
9	Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products thereof	NO	NO
10	Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products thereof	NO	NO
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame seeds and products thereof	NO	NO
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO ₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers;	NO	NO
13	Lupini e prodotti a base di lupini / Lupin products thereof	NO	NO
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products thereof	NO	NO

GRUPPO GIMOKA	Scheda Tecnica Technical Data Sheet	Mod. 18
		Ed. 01 Rev. 00
		del 05/03/2020

INFORMAZIONI SULL'IMBALLO / PACKAGING INFORMATION

	Unit	
EAN CODE BAG / SACHET		
EAN CODE CARTON		
EAN CODE PALLET		
Peso netto per busta / Net Weight per bag	ml	700
Unità per cartone / Units per carton		6
Peso Netto per Cartone / Net Weight per carton		
Numero di cartoni per pallet/ Cartons per pallet		
Peso netto per pallet / Net Weight per pallet		

CONSERVAZIONE / STORAGE

Conservare nell'imballaggio originale in un magazzino fresco e asciutto.

La temperatura non deve superare i 25°C. L'umidità non deve superare il 70% di UR. / Store in the original packaging in a cool, dry warehouse.

Temperature should not exceed 25°C. Humidity should not exceed 70% RH.

SHELF LIFE

36 mesi dalla data di produzione se conservato nelle condizioni raccomandate / 36 months from the date of manufacture and if stored at recommended conditions.

Idoneità/Suitability	Yes	No	
Vegetariano/ Vegetarians	x		
Kosher		x	
Biologico/Organic		x	
Senza Lattosio / Dairy Free		x	If yes, Lactose < 0,1/100 g

Aroma /Flavouring	Tipo / Type
-	-
-	-

Dichiarazione OGM / GMO Declaration

Il prodotto non contiene ingredienti costituiti o derivanti da Organismi Geneticamente Modificati/The product does not contain ingredients made with or derived from Genetically Modified Organisms