

| | | | | | |
|---|--|--------------|-------|----------------|--|
|  | SCHEDA TECNICA | ST 08 | Ed. 1 | Rev. 1 | |
| | CONFETTURA EXTRA DI FRUTTI DI BOSCO | | | del 07/08/2019 | |
| | | | | Pagina 1 di 2 | |

| | |
|--|---|
| Ingredienti | Frutti di bosco in proporzione variabile (mirtilli, more, ribes, lamponi) zucchero di canna. |
| Shelf- life | 36 mesi se il prodotto è mantenuto nelle condizioni di stoccaggio indicate di seguito. |
| Modalità di stoccaggio e conservazione | Si raccomanda di mantenere le confezioni integre stoccate in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore ed esposizione diretta ai raggi solari. Dopo l'apertura conservare in frigorifero (0/+4°C) e consumare entro 10 giorni" |
| Allergeni | Nessun allergene presente |
| OGM | Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati, né ha subito manipolazioni o processi che ne prevedano l'impiego (Reg. CE 1829-1830 del 2003). |
| Caratteristiche Chimico-Fisiche | |
| Peso netto | VEDI TABELLA PAGINA 2 |
| pH | ≤ 4.4 |
| Residui di pesticidi | Limiti da Reg. CE 396/2005 così come integrato dal Reg. CE 178/2006 che introduce l'allegato I (elenco sostanze) e dal Reg. CE 149/2008 che introduce gli allegati II, III e IV sui LMR di antiparassitari |
| Corpi estranei | Assenti |
| Parametri Microbiologici | |
| Escherichia Coli β glucosidasi+ | Assenti |
| Enterobacteriaceae | Assenti |
| Listeria Monocitogenes | Assenti |
| Salmonella pps | Assente in 25g |
| Clostridium Botulinum | Assenti |
| Lieviti | < 1.000 ufc / g |
| Muffe | < 1.000 ufc / g |
| Caratteristiche organolettiche e di presentazione | |
| Colore | Tipico (assenza di colorazioni estranee) |
| Odore | Caratteristico (assenza odori estranei) |
| Sapore | Tipico (assenza sapori estranei) |
| Consistenza | Compatta |
| Destinazione d'uso | Prodotto da consumare tal quale o come ingrediente per altre ricette di cucina. Può anche essere ripassato in padella all'occorrenza. |
| Rischi associati all'utilizzo improprio | Errate modalità di conservazione, in particolare dopo l'apertura, possono portare allo sviluppo di muffe e/o lieviti sulla superficie del prodotto. |

| | | | | | |
|---|--|--------------|-------|----------------|--|
|  | SCHEDA TECNICA | ST 08 | Ed. 1 | Rev. 1 | |
| | CONFETTURA EXTRA DI FRUTTI DI BOSCO | | | del 07/08/2019 | |
| | | | | Pagina 2 di 2 | |

| Valori Nutrizionali per 100g di prodotto | |
|---|---|
| Valore energetico | 190 Kcal |
| | 805 KJ |
| Grassi | 0.4 g |
| Di cui acidi grassi saturi | 0.1 g |
| Carboidrati | 44.8 g |
| Di cui zuccheri | 41 g |
| Fibre | 1.9 g |
| Proteine | 0.8 g |
| Sale | 0.048 g |
| Packaging | |
| Imballaggio primario | Vaso di vetro con capsula in metallo. Etichettatura secondo quanto previsto dal Reg UE 1169/11 e s.m.i. |
| Imballaggio secondario | Cartone da pz variabili secondo il formato. |
| Trasporto | |
| Prodotto trasportabile a temperatura ambiente secondo le condizioni igieniche stabilite dalle vigenti norme in materia (Reg CE 852/2004 e s.m.i.) | |

| Formati disponibili | VASO ML 314 |
|-----------------------------|--------------------|
| Codice articolo | CFRB |
| Codice ean | 8027749350045 |
| Formato vaso (ml) | 314 |
| Peso netto (g) | 350 |
| Peso sgocciolato (g) | - |
| Pezzi x ct. | 6 |