



Scheda tecnica  
Confettura Extra di Frutti di Bosco  
360g Natura e Tradizione

DO LCQ325  
Emissione 31/05/06  
Rev. n° 0.3 del 24/02/15

DEFINIZIONE PRODOTTO		Mescolanza di FRUTTI DI MIRTILLO, FRAGOLA, RIBES ROSSO, LAMPONE, UVA SPINA e zucchero portata a consistenza appropriata mediante concentrazione in boule e aggiunta di gelificanti
DESTINAZIONE		Alimentazione umana per tutte le fasce di età
PRESENZA DI ALLERGENI		NO
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	COLORE	Viola scuro
	AROMA -SAPORE	Fruttato vivace
	CONSISTENZA	Gel morbido e pastoso, di consistenza spalmabile
	PEZZATURA	Massa omogenea, con fibre e semi caratteristici dei frutti di provenienza e con presenza di bacche intere
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	CARICA MESOFILA AEROBIA	< 10 <sup>3</sup> ufc/g
	LIEVITI E MUFFE	< 10 ufc/g
	LIEVITI OSMOFILI	< 10 ufc/g
COMPOSIZIONE PRODOTTO	INGREDIENTI	Frutti di bosco (mirtilli, fragole, ribes rosso, lamponi, uva spina) in proporzione variabile, zucchero (saccarosio), gelificante: pectina Frutta utilizzata: 75g per 100g Zuccheri totali: 45g per 100g
	conservanti e/o coloranti	ASSENTI
	OGM	ASSENTI
CONFEZIONE	TIPO	Vaso di vetro "Bontà" 350 , capsula twist-off Ø 82 mm colore verde
	DIMENSIONI	Ø cm 8.5; altezza cm 9.7
CONTENUTO		360g e
SHELF-LIFE		Termine Minimo di Conservazione = 30 mesi dalla data di produzione
MODALITA' DI CONSERVAZIONE		Conservazione a temperatura ambiente. Tenere lontano da fonti di calore e luce diretta. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro alcuni giorni.