



**Scheda tecnica**  
**Confettura Extra di More 400g**

DO	LCQ225
Emissione	20/12/04
Rev. n° 0.4	24/02/15

DEFINIZIONE PRODOTTO		Mescolanza di FRUTTI DI MORA 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	Da blu scuro a nero, lucido.
	AROMA -SAPORE	Deciso, tipico del frutto, debolmente acido, persistente.
	CONSISTENZA	Gel compatto, facilmente spalmabile.
	PEZZATURA	Parti intere del frutto rintracciabili e uniformemente distribuite nella massa del prodotto.
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	CARICA MESOFILA AEROBIA	$< 10^3$ ufc/g
	LIEVITI E MUFFE	$< 10$ ufc/g
	LIEVITI OSMOFILI	$< 10$ ufc/g
COMPOSIZIONE PRODOTTO	INGREDIENTI	More, zucchero (saccarosio), gelificante: pectina, succo di limone. Frutta utilizzata: 65g per 100g Zuccheri totali: 45g per 100g
	Conservanti e/o coloranti	ASSENTI
	OGM	ASSENTI
CONFEZIONE	TIPO	Vaso di vetro troncoconico, capacità 370 ml, capsula twist-off Ø 70 mm colore bianco
	DIMENSIONI	Ø cm 7,5 ; h cm 9.5
CONTENUTO		400g 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.