



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

DO	LCQ228
Emissione	20/12/04
Rev. n° 0.4	24/02/15

DEFINIZIONE PRODOTTO	Mescolanza di FRUTTI DI SUSINA 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	Rosso scuro tendente al violaceo
	AROMA -SAPORE	Dolce fruttato, tipico della susina
	CONSISTENZA	Gel morbido facilmente spalmabile
	PEZZATURA	Presenza di tranci di polpa e buccia del frutto, uniformemente distribuiti nella massa
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	Susine, 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.	