



Scheda tecnica
Confettura Extra di Ciliegie 400g

DO LCQ217
Emissione 20/12/04
Rev. n° 0.4 24/02/15

DEFINIZIONE PRODOTTO	Mescolanza di FRUTTI DI CILIEGIA 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 intenso più o meno scuro a seconda della varietà
	AROMA -SAPORE	Delicato, piacevole, poco acido
	CONSISTENZA	gel morbido, non sciropposo
	PEZZATURA	Presenza di pezzi ben definiti, non duri e uniformemente distribuiti 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	Ciliegie, 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.	