



Scheda tecnica
Confettura Extra di Ribes Rosso
400g

DO	LCQ214
Emissione	20/12/04
Rev. n° 0.3	24/02/15

DEFINIZIONE PRODOTTO		Mescolanza di FRUTTI DI RIBES ROSSO 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 chiaro, lucido
	AROMA -SAPORE	Tipico del frutto, persistente, nota acida di fondo
	CONSISTENZA	Gel morbido e pastoso, facilmente spalmabile
	PEZZATURA	Presenza di bacche ben visibili e definite, uniformemente distribuite nella massa, con semi tipici dei frutti di provenienza
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	CARICA MESOFILA AEROBIA	< 10 ³ ufc/g
	LIEVITI E MUFFE	< 10 ufc/g
	LIEVITI OSMOFILI	< 10 ufc/g
COMPOSIZIONE PRODOTTO	INGREDIENTI	Ribes rosso, zucchero (saccarosio), gelificante: pectina 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.