



Scheda tecnica
Confettura Extra di Mirtilli
a ridotto contenuto calorico Vis

DO LCQ332
Emissione 31/08/06
Rev. n° 1.2 del 24/02/15

DEFINIZIONE PRODOTTO	Prodotto a ridotto potere calorico ottenuto dalla mescolanza di FRUTTI DI MIRTILLO ed edulcoranti, portata a consistenza appropriata mediante concentrazione in boule e aggiunta di gelificanti. Energia per 100g di prodotto: 57 Kcal	
DESTINAZIONE	Alimentazione umana per tutte le fasce di età	
PRESENZA DI ALLERGENI	NO	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	COLORE	Nero violaceo, intenso
	AROMA -SAPORE	Delicato, tipico del frutto di sottobosco
	CONSISTENZA	Gel morbido, facilmente spalmabile
	PEZZATURA	Presenza di mirtilli interi, non duri e ben distribuiti in tutta la massa
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	CARICA MESOFILA AEROBIA	< 10 ³ ufc/g
	LIEVITI E MUFFE	< 10 ufc/g
	LIEVITI OSMOFILI	< 10 ufc/g
COMPOSIZIONE PRODOTTO	INGREDIENTI	Mirtilli, edulcoranti: sciroppo di maltitolo ed eritritolo, acqua, gelificante: pectina, succo di limone, edulcorante: sucralosio. Un consumo eccessivo può avere effetti lassativi. Contiene in natura zuccheri. Frutta utilizzata: 70g per 100g Zuccheri totali: 24,9g per 100g
	conservanti e/o coloranti	ASSENTI
	OGM	ASSENTI
CONFEZIONE	TIPO	Vaso di vetro cilindrico, capacità 212 ml, capsula twist-off Ø 63 mm colore verde
	DIMENSIONI	Ø 6,6 cm; altezza 8,5 cm
CONTENUTO	210g e	
SHELF-LIFE	Termine Minimo di Conservazione = 24 mesi (dato il basso tenore in zuccheri del prodotto)	
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.	