



Scheda tecnica  
Confettura Extra di MELE  
COTOGNE 340g

DO LCQ404

Emissione 30/05/17

Rev. 0.0 del 30/05/17

DEFINIZIONE PRODOTTO	Mescolanza di FRUTTI DI MELA COTOGNA 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	Beige aranciato - rosato
	AROMA -SAPORE	Tipico del frutto, debolmente acido
	CONSISTENZA	Cremosa, facilmente spalmabile
	PEZZATURA	Assenza di pezzi del frutto rintracciabili
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	CARICA MESOFILA AEROBIA	$< 10^3$ ufc/g
	LIEVITI E MUFFE	$< 10$ ufc/g
	LIEVITI OSMOFILI	$< 10$ ufc/g
COMPOSIZIONE PRODOTTO	INGREDIENTI	Mele cotogne, zucchero (saccarosio), gelificante: pectina, succo di limone. Frutta utilizzata: 55g per 100g Zuccheri totali: 55g per 100g
	Conservanti e/o Coloranti	ASSENTI
	OGM	ASSENTI
CONFEZIONE	TIPO	Vaso di vetro esagonale, capacità 315 ml, capsula twist-off Ø 63 mm colore verde
	DIMENSIONI	Cm 7x 7.8 x 10
CONTENUTO	340g 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.	