



Scheda tecnica
Confettura PiùFrutta Goji

DO LCQ385
Emissione 20/01/15
Rev. n° 0.0 del 20/01/15

DEFINIZIONE PRODOTTO	Mescolanza di BACCHE DI GOJI 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 aranciato
	AROMA - SAPORE	Deciso, caratteristico del frutto disidratato
	CONSISTENZA	Gel morbido
	PEZZATURA	Gel spalmabile con frutti interi e semi distribuiti nella massa
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	CARICA MESOFILA AEROBIA	< 10 ³ ufc/g
	LIEVITI E MUFFE	< 10 ufc/g
	LIEVITI OSMOFILI	< 10 ufc/g
COMPOSIZIONE PRODOTTO	INGREDIENTI	Goji, zucchero (saccarosio), succo di limone, gelificante: pectina. Frutta utilizzata: 60g per 100g Zuccheri totali: 45g 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	220g e	
SHELF-LIFE	Termine Minimo di Conservazione = 30 mesi	
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.	