



**Scheda tecnica**  
**Marmellata di Arance 400g**

DO	LCQ213
Emissione	20/12/04
Rev. n° 0.5	24/02/15

DEFINIZIONE PRODOTTO	Mescolanza di POLPA, SUCCO E SCORZA DI ARANCE 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	Arancione brillante
	AROMA -SAPORE	Tipico del frutto, nota amara di fondo
	CONSISTENZA	Gel morbido, facilmente spalmabile
	PEZZATURA	Presenza di scorze uniformemente distribuite nella massa
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	CARICA MESOFILA AEROBIA	< 10 <sup>3</sup> ufc/g
	LIEVITI E MUFFE	< 10 ufc/g
	LIEVITI OSMOFILI	< 10 ufc/g
COMPOSIZIONE PRODOTTO	INGREDIENTI	Zucchero (saccarosio), polpa, succo e scorza d'arance, acqua, gelificante: pectina, succo di limone Frutta utilizzata: 30g per 100g Zuccheri totali: 55g 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.	