



**SCHEMA TECNICA
BIODELIZIA
Preparazione di fragole**

DO LCQ362
Emiss. 30/08/11
Rev. 0.2 del 09/10/14

DEFINIZIONE PRODOTTO	Mescolanza di FRUTTI DI FRAGOLA e zucchero d'uva 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 vivace
	AROMA -SAPORE	Ben definito di fragola, equilibrato, senza retrogusto di cotto
	CONSISTENZA	Gel morbido, facilmente spalmabile
	PEZZATURA	Presenza di pezzi di fragole uniformemente 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	Fragole*, zucchero d'uva*, gelificante: pectina, succo di limone*. *Ingredienti biologici Frutta utilizzata: 65g per 100g Zuccheri totali: 38g per 100g
	conservanti e/o coloranti	ASSENTI
	OGM	ASSENTI
CONFEZIONE	TIPO	Vaso di vetro "America", capacità 314 ml, capsula twist-off Ø 70 mm colore verde
	DIMENSIONI	Ø cm 7.5 x 9
CONTENUTO	330g e	
SHELF-LIFE	Termine Minimo di Conservazione = 24 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.	