



Scheda tecnica
Confettura Extra di Amarena
a ridotto contenuto calorico Vis

DO LCQ380
Emissione 05/12/12
Rev. n° 0.1 del 24/02/15

DEFINIZIONE PRODOTTO		Prodotto a ridotto contenuto calorico ottenuto dalla mescolanza di FRUTTI DI AMARENA ed edulcoranti, portata a consistenza appropriata mediante concentrazione in boule e aggiunta di gelificanti. Energia per 100 g di prodotto: 57 Kcal.
DESTINAZIONE		Alimentazione umana per tutte le fasce di età
PRESENZA DI ALLERGENI		NO
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	COLORE	Rosso più o meno scuro a seconda della varietà
	AROMA -SAPORE	Deciso, leggermente acido con nota amara tipica del frutto
	CONSISTENZA	Gel morbido , non sciropposo
	PEZZATURA	Presenza di pezzi ben definiti, non duri e 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	Amarene, edulcoranti: sciroppo di maltitolo ed eritritolo, acqua, gelificante: pectina, 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.