



Scheda tecnica
CREMA DI MARRONI 400g

DO	LCQ218
Emissione	20/12/04
Rev. n° 0.4	24/02/15

DEFINIZIONE PRODOTTO	Miscelanza di FRUTTI DI CASTANEA SATIVA e zucchero portata a consistenza cremosa appropriata mediante passatura, concentrazione in boule, aggiunta di gelificanti e aroma naturale di vaniglia	
DESTINAZIONE	Alimentazione umana per tutte le fasce di età	
PRESENZA DI ALLERGENI	No	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	COLORE	Marrone chiaro
	AROMA -SAPORE	Delicato, tipico del frutto con sentore di vaniglia
	CONSISTENZA	Cremosa e facilmente spalmabile
	PEZZATURA	Assenza di pezzi del frutto rintracciabili nel prodotto
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	CARICA MESOFILA AEROBIA	< 10 ⁴ ufc/g
	LIEVITI E MUFFE	< 50 ufc/g
	LIEVITI OSMOFILI	< 50 ufc/g
COMPOSIZIONE PRODOTTO	INGREDIENTI	Castagne, zucchero (saccarosio), gelificante: pectina, aroma naturale di vaniglia Frutta utilizzata: 55g per 100g Zuccheri totali: 60g 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.	