



**Scheda tecnica**  
**Confettura Extra di Mirtillo rosso**  
**360g Natura e Tradizione**

**DO** LCQ341  
**Emissione** 31/07/07  
**Rev. n°** 0.2 del 24/02/15

DEFINIZIONE PRODOTTO		Mescolanza di FRUTTI DI MIRTILLO ROSSO 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 violaceo
	AROMA -SAPORE	Dolce amarognolo, leggermente astringente, tipico del frutto
	CONSISTENZA	Gel molto morbido, facilmente spalmabile
	PEZZATURA	Presenza di frutti interi, non duri e ben distribuiti in tutta la 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	Mirtilli rossi, zucchero (saccarosio), gelificante: pectina Frutta utilizzata: 60g per 100g Zuccheri totali: 45g per 100g
	conservanti e/o coloranti	ASSENTI
	OGM	ASSENTI
CONFEZIONE	TIPO	Vaso di vetro "Bontà" 350 , capsula twist-off Ø 82 mm colore verde
	DIMENSIONI	Ø cm 8.5; altezza cm 9.7
CONTENUTO		360g 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.