



Scheda tecnica
Confettura Extra di Pesche
360g Natura e Tradizione

DO LCQ328
Emissione 31/05/06
Rev. n°0.3 del 24/02/15

DEFINIZIONE PRODOTTO		Mescolanza di FRUTTI DI PESCA 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	Giallo chiaro
	AROMA -SAPORE	Delicato, caratteristico del frutto fresco
	CONSISTENZA	Gel morbido e spalmabile.
	PEZZATURA	Presenza di pezzi di frutta ben visibili e definiti, di consistenza morbida, uniformemente distribuiti nella massa del prodotto.
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	CARICA MESOFILA AEROBIA	< 10 ³ ufc/g
	LIEVITI E MUFFE	< 10 ufc/g
	LIEVITI OSMOFILI	< 10 ufc/g
COMPOSIZIONE PRODOTTO	INGREDIENTI	Pesche, zucchero (saccarosio), gelificante: pectina, succo di limone. Frutta utilizzata: 75g 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.