



**SCHEDA TECNICA  
BIODELIZIA  
Preparazione di lamponi**

DO LCQ361  
Emiss. 30/08/12  
Rev.0.2 09/10/14

DEFINIZIONE PRODOTTO	Mescolanza di FRUTTI DI LAMPONE 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	Viola brillante
	AROMA -SAPORE	Intenso, tipico del frutto
	CONSISTENZA	Gel morbido e pastoso, di consistenza spalmabile
	PEZZATURA	Massa omogenea con semi caratteristici dei frutti di provenienza
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	Lamponi*, zucchero d'uva*, gelificante: pectina. *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.	