



Scheda tecnica
Confettura Extra di Pesche
a ridotto contenuto calorico Vis

DO LCQ379
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 PESCA 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	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, edulcoranti: sciroppo di maltitolo ed eritritolo, acqua, gelificante: pectina, succo di limone, 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.