



Scheda tecnica
Confettura Extra
di Mele Cotogne 400g

DO	LCQ223
Emissione	20/12/04
Rev. n° 0.4	24/02/15

DEFINIZIONE PRODOTTO	Mescolanza di FRUTTI DI MELA COTOGNA 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	Beige aranciato - rosato
	AROMA -SAPORE	Tipico del frutto, debolmente acido
	CONSISTENZA	Creposa, facilmente spalmabile
	PEZZATURA	Assenza di pezzi del frutto rintracciabili
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	CARICA MESOFILA AEROBIA	< 10 ³ ufc/g
	LIEVITI E MUFFE	< 10 ufc/g
	LIEVITI OSMOFILI	< 10 ufc/g
COMPOSIZIONE PRODOTTO	INGREDIENTI	Mele cotogne, zucchero (saccarosio), gelificante: pectina, succo di limone Frutta utilizzata: 55g per 100g Zuccheri totali: 55g 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.	