



Scheda Tecnica
Confettura di Albicocche a ridotto
contenuto calorico con
edulcoranti

DO
Emissione
Rev. 3.0

LCQ329
31/08/2006
17/05/2022

DEFINIZIONE PRODOTTO		Prodotto a ridotto contenuto calorico ottenuto dalla mescolanza di FRUTTI DI ALBICOCCA ed edulcoranti, portata a consistenza appropriata mediante concentrazione in boule e aggiunta di gelificanti.
DESTINAZIONE		Alimentazione umana per tutte le fasce di età
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	COLORE	Giallo intenso-arancione, caratteristico del frutto maturo
	AROMA -SAPORE	Tipico di albicocca fresca, non piatto, agrodolce
	CONSISTENZA	Gel morbido e pastoso, facilmente spalmlabile.
	PEZZATURA	Presenza di piccoli pezzi di frutta, 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	Albicocche, acqua, edulcoranti (eritritolo, glicosidi steviolici), gelificante: pectina, succo di limone. Un consumo eccessivo può avere effetti lassativi. Contiene in natura zuccheri. Frutta utilizzata: 70g per 100g I controlli scrupolosi ed attenti a cui il prodotto è sottoposto non escludono completamente la presenza accidentale di noccioli
	VALORI NUTRIZIONALI medi per 100 g di prodotto	Energia: 125 kJ / 30 kcal Grassi: 0 g di cui acidi grassi saturi: 0 g Carboidrati: 21 g di cui: zuccheri 5.3 g, polioli 16 g Proteine: 0.7 g Sale: 0.02 g
	conservanti e/o coloranti	ASSENTI
	OGM Radiazioni ionizzanti Nano materiali	ASSENTI
CONFEZIONE	TIPO	Vaso di vetro "Orto", capacità 212 ml, capsula twist-off Ø 63 mm personalizzata Vis
	DIMENSIONI	Ø 6,6 cm; altezza 9,1 cm
CONTENUTO		220g e
SHELF-LIFE		Termine Minimo di Conservazione = 24 mesi
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.



Scheda Tecnica
Confettura di Albicocche a ridotto
contenuto calorico con
edulcoranti

DO
Emissione
Rev. 3.0

LCQ329
31/08/2006
17/05/2022

Allergeni (Regolamento UE 1169/2011)	Presente come ingrediente	Presente nello stesso sito produttivo	Rischio di cross contamination
Presenza di cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	no	sì	no
Presenza di crostacei e prodotti a base di crostacei	no	no	no
Presenza di uova e prodotti a base di uova	no	sì	no
Presenza di pesce e prodotti a base di pesce	no	no	no
Presenza di arachidi e prodotti a base di arachidi	no	no	no
Presenza di soia e prodotti a base di soia	no	no	no
Presenza di latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	no	sì	no
Presenza di frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch</i>), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati	no	sì (noci)	no
Presenza di sedano e prodotti a base di sedano	no	no	no
Presenza di senape e prodotti a base di senape	no	no	no
Presenza di semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	no	no	no
Presenza di anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	no	sì	no
Lupini e prodotti a base di lupini.	no	no	no
Molluschi e prodotti a base di molluschi	no	no	no

VIS PER L' AMBIENTE

TIPOLOGIA	COSA E'	DOVE VA
Vaso	VETRO – GL70	Raccolta vetro
Capsula	METALLO – FE40	Raccolta metallo
Verificare le disposizioni del proprio Comune		