

CREMA DI MARRONI

DESCRIZIONE COMMERCIALE	Crema di marroni. Prodotto da marroni interi. Confezioni: vd. specchietto riepilogativo.			
INGREDIENTI	Marroni, zucchero. Frutta impiegata 45 g per 100 g di prodotto.			
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	Da consumarsi preferibilmente entro 36 mesi dalla data di produzione.			
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Non necessita della catena del freddo; conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore. Dopo l'apertura conservare in frigorifero.			
ALLERGENI	Non contiene sostanze definite allergeni come da allegato II del Regolamento (UE) n.1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011.			
		PRESENTE	PRESENTE SULLA LINEA	PRESENTE IN STABILIMENTO
	GLUTINE			X
	CROSTACEI			X
	UOVA			X
	PESCE			X
	ARACHIDI			X
	SOIA			X
	LATTE			X
	SEDANO			X
	SENAPE			X
	ANIDRIDE SOLFOROSA			X
	SESAMO			X
	LUPINI			X
	FRUTTA A GUSCIO			X
	MOLLUSCHI			X
OGM	In base alle dichiarazioni e alla documentazione dei fornitori di materie prime, il prodotto non è OGM, non deriva da OGM e non contiene ingredienti derivati da OGM (Regolamenti CE N. 1829/2003 – 1830/2003 del 22/09/2003).			
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI per 100g di prodotto	Energia 1123 kJ / 265 kcal; grassi 2 g, di cui acidi grassi saturi 0,4 g; carboidrati 59,2 g, di cui zuccheri 51,6 g; proteine 1,2 g; sale 0,05 g.			
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE	COLORE: marrone chiaro uniforme; AROMA SAPORE: delicato, caratteristico del frutto; CONSISTENZA: cremosa, facilmente spalmabile; assenza di pezzi di frutta.			
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Residuo ottico rifrattometrico: 60 Bx pH: 5,8 - 6,2 a _w : 0,88-0,89			
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Prodotto stabilizzato tramite confezionamento a caldo.			
	Carica microbica a 30° C - conta	<1.000 ufc/g		
	enterobacteriaceae - conta	<10 ufc/g		
	ifomiceti - conta	<10 ufc/g		
	anaerobi solfito-riduttori - conta	<10 ufc/g		
	lieviti - conta	<100 ufc/g		
	Listeria monocytogenes - ricerca	assente in 25g		
	Salmonella spp. - ricerca	assente in 25g		

CREMA DI MARRONI

PROCEDURA DI PRODUZIONE	▪ Ricevimento della materia prima surgelata (marroni in pezzi); ▪ cottura; ▪ riduzione dei frutti in purea; ▪ aggiunta dello zucchero e concentrazione; ▪ confezionamento. <u>Senza aromi. Senza conservanti.</u> <u>Nessun additivo aggiunto.</u> Gluten free.			
DESCRIZIONE IMBALLO PRIMARIO	▪ Latta doré alimentare interno/esterno; ▪ Vaso in vetro con capsula T.O.			
DESCRIZIONE IMBALLO SECONDARIO	Cartone ondulato			
DETTAGLIO ARTICOLI				
Codice ARTICOLO	Nome commerciale	Imballo PRIMARIO	peso netto (kg)	n. pezzi per cartone
PMRE0005	Crema di marroni	latta	5,600	2
			peso netto (g)	n. pezzi per cartone
PCFE0006	Crema di marroni	vaso	380	12
PCFE0007	Crema di marroni	vaso	900	6