

SCORZONE DI ARANCIA NAVEL A CUBETTI "AL NATURALE" CANDITO

DESCRIZIONE COMMERCIALE	Scorzone di arancia Navel a cubetti candito, sgocciolato. <u>CUBETATTO DOPO LA CANDITURA.</u> Confezionato in vaschette sotto vuoto. Disponibile in vari calibri (vd. specchietto riepilogativo a fine scheda)			
INGREDIENTI	Scorzone di arancia Navel, zucchero, sciroppo di glucosio.			
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	Da consumarsi preferibilmente entro 18 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	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 1243 kJ/293 kcal; grassi 0,2 g, di cui acidi grassi saturi 0,1 g; carboidrati 72,2 g, di cui zuccheri 59 g; proteine 0,5 g; sale 0,03 g.			
CARATTERISTICHE QUALITATIVE ORGANOLETICHE	COLORE: giallo-arancio intenso. AROMA-SAPORE: fortemente aromatico.			
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Residuo ottico rifrattometrico: 73-75 Bx pH: 4,8 - 5 aw: 0,79			
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Prodotto stabilizzato tramite pastorizzazione.			
	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		

SCORZONE DI ARANCIA NAVEL A CUBETTI "AL NATURALE" CANDITO

PROCEDURA DI PRODUZIONE	▪ Ricevimento della materia prima surgelata; ▪ cottura; ▪ canditura in vasche ad evaporazione naturale; ▪ eliminazione dello sciroppo di canditura; ▪ cubettatura; ▪ confezionamento manuale; ▪ pastorizzazione. <u>Senza aromi. Senza conservanti.</u> <u>Nessun additivo aggiunto.</u> Gluten free.		
DESCRIZIONE IMBALLO PRIMARIO	Confezione in sotto vuoto composto da: ▪ vaschetta in polipropilene ▪ busta in film plastico		
DESCRIZIONE IMBALLO SECONDARIO	Cartone ondulato		
DETTAGLIO ARTICOLI			
Codice ARTICOLO	Nome commerciale	peso netto (kg)	n. per cartone
PFRV024	Scorzone di Arancia Navel a cubetti (9x9) "al naturale"	3	2
PFRV044	Scorzone di Arancia Navel a cubetti (12x12) "al naturale"	3	2