

MARRONI CANDITI COLATI vaschetta

DESCRIZIONE COMMERCIALE	Marroni canditi confezionati in vaschette sottovuoto senza sciroppo di canditura. Calibri disponibili: marroni a pezzi, intero selezionato (vd. specchietto riepilogativo a fine pagina).				
INGREDIENTI	Marroni, 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	ASSENTE
	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 1252 kJ/295 kcal; grassi 1,5 g, di cui acidi grassi saturi 0,2 g; carboidrati 69,1 g, di cui zuccheri 48,7 g; proteine 1,2 g; sale 0,02 g.				
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Residuo ottico rifrattometrico: 73-75 Bx pH: 5,3 - 5,5 aw: 0,76				
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Prodotto stabilizzato tramite pastorizzazione.				
	Caricab 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		

MARRONI CANDITI COLATI vaschetta

PROCEDURA DI PRODUZIONE	▪ Ricevimento della materia prima surgelata; ▪ cottura; ▪ canditura in vasche ad evaporazione naturale; ▪ confezionamento; ▪ 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
PMAV0019	Marroni a pezzi canditi - colati	3	2
PMAV0020	Marroni interi selezionati in plateau- colati	1,5	2