

MANDARINI DI CIACULLI "AL NATURALE" CANDITI

CODICE PRODOTTO	PFRL109SC				
DESCRIZIONE PRODOTTO	Mandarini tardivi di Ciaculli canditi, confezionati nello sciroppo di canditura.				
INGREDIENTI	Mandarini tardivi di Ciaculli, zucchero, sciroppo di glucosio.				
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. Per preservarne al meglio le caratteristiche si consiglia di mantenere il prodotto immerso nel proprio sciroppo.				
ALLERGENI		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 sgocciolato	Energia 1292 kJ / 304 kcal - Grassi 0,1 g, di cui acidi grassi saturi 0,1 g - Carboidrati 75,4 g, di cui zuccheri 75,4 g - Proteine 0,3 g - Sale 0,08 g.				
CARATTERISTICHE QUALITATIVE ORGANOLETICHE	COLORE: giallo-arancio intenso. AROMA-SAPORE: fortemente aromatico tipico del frutto.				
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Residuo ottico rifrattometrico: 72-73 Bx pH: 4 – 4,2 aw: 0,78				
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		

MANDARINI DI CIACULLI “AL NATURALE” CANDITI

PROCEDURA DI PRODUZIONE	▪ Ricevimento della materia prima surgelata; ▪ cottura; ▪ canditura in vasche ad evaporazione naturale; ▪ selezione; ▪ confezionamento manuale con l'aggiunta dello sciroppo di canditura; ▪ pastorizzazione. <u>Senza aromi. Senza conservanti.</u> <u>Nessun additivo aggiunto.</u> Gluten free.
DESCRIZIONE IMBALLO PRIMARIO	Latta in banda stagnata (FE40)
CONTENUTO	Peso netto 3,700 kg peso sgocciolato: 2,200 kg
DESCRIZIONE IMBALLO SECONDARIO	Cartone ondulato (PAP20) • n. 01 latta per cartone