

**SCORZONE DI POMPELMO ROSA "AL NATURALE" A CUBETTI 12X12
CANDITO - SOTTO SCIROPPO**

COD. PRODOTTO	PFRL189SC			
DESCRIZIONE COMMERCIALE	Scorzone di pompelmo rosa a cubetti candito confezionato nello sciroppo di canditura. CUBETTATO DOPO LA CANDITURA.			
INGREDIENTI	Scorzone di pompelmo rosa, 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 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: arancio intenso. AROMA-SAPORE: fortemente aromatico tipico del frutto.			
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Residuo ottico rifrattometrico: 72-73 Bx pH: 4,8 - 5 a _w : 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 POMPELMO ROSA "AL NATURALE" A CUBETTI 12X12
 CANDITO - SOTTO SCIROPPO**

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	Latta in banda stagnata (FE40) peso netto: 3,8 kg peso sgocciolato: 2,5 kg
DESCRIZIONE IMBALLO SECONDARIO	Cartone ondulato (PAP20). n. 01 latta per cartone.