

**FRUTTI DI BOSCO "AL NATURALE" SEMICANDITI
SOTTO SCIROPPO**

CODICE PRODOTTO	PSFRL029			
DESCRIZIONE COMMERCIALE	Frutti di bosco semicanditi confezionati in latta con l'aggiunta di sciroppo di canditura.			
INGREDIENTI	Frutti di bosco (ribes rosso, more, lamponi, ribes nero), 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 e consumare in breve tempo. Per preservarne al meglio le caratteristiche si consiglia di mantenere il prodotto immerso nel proprio sciroppo.			
ALLERGENI		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 sgocciolato	Energia 1127 kJ/265 kcal; grassi 0,1 g, di cui acidi grassi saturi 0,1 g; carboidrati 65 g, di cui zuccheri 65 g; proteine 0,9 g; sale 0,02 g.			
CARATTERISTICHE QUALITATIVE ORGANOLETICHE	COLORE: rosso violaceo. SAPORE: delicato, dolce.			
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Residuo ottico rifrattometrico: 62 - 63 Bx pH: 3,5 - 3,7 a _w : 0,83			
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		

**FRUTTI DI BOSCO “AL NATURALE” SEMICANDITI
SOTTO SCIROPPO**

PROCEDURA DI PRODUZIONE	▪ Ricevimento della materia prima surgelata; ▪ cottura; ▪ semicanditura in vasche ad evaporazione naturale; ▪ selezione e confezionamento manuale ▪ 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) • peso netto 3,6 kg peso sgocciolato:2,5 kg
DESCRIZIONE IMBALLO SECONDARIO	Cartone ondulato (PAP20). • n. 1 latta per cartone