

PASTA DI SCORZONE DI ARANCIA NAVEL "AL NATURALE" CANDITO

CODICE PRODOTTO	PFRV017				
DESCRIZIONE COMMERCIALE	Pasta di scorzone di arancia Navel candito. 100% frutta candita macinata senza aggiunta di sciroppo di canditura o estratti di frutta. Confezionata in vaschette sottovuoto.				
INGREDIENTI	Scorzone di arancia Navel, zucchero, sciroppo di glucosio.				
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	Da consumarsi preferibilmente entro 18 mesi dalla data di produzione.				
MODALITÀ 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		PRESENTE NEL PRODOTTO	PRESENTE SULLA LINEA	PRESENTE IN STABILIMENTO	ASSENTE NEL PRODOTTO
	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: giallo-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		

PASTA DI SCORZONE DI ARANCIA NAVEL "AL NATURALE" CANDITO

PROCEDURA DI PRODUZIONE	▪ Ricevimento della materia prima surgelata; ▪ cottura; ▪ canditura in vasche ad evaporazione naturale; ▪ eliminazione dello sciroppo di canditura ▪ macinazione ▪ confezionamento ▪ pastorizzazione <u>Senza aromi. Senza conservanti.</u> <u>Nessun additivo aggiunto.</u> Gluten free.
DESCRIZIONE IMBALLO PRIMARIO	Confezionato in sottovuoto composto da: ▪ vaschetta in polipropilene (PP05) ▪ busta in film plastico (O07)
DESCRIZIONE IMBALLO SECONDARIO	Cartone ondulato (PAP20).
CONTENUTO	Peso netto confezione 3 kg N° 2 vaschette per cartone