

**PESCHE A META' "AL NATURALE" CANDITE
SOTTO SCIROPPO**

CODICE PRODOTTO	PFRL1010SC				
DESCRIZIONE COMMERCIALE	Pesche a metà a pasta gialla denocciolate candite, confezionate con l'aggiunta dello sciroppo di canditura.				
INGREDIENTI	Pesche, zucchero, sciroppo di glucosio. Nonostante i controlli, potrebbe essere riscontrata la presenza di noccioli o parte di essi.				
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	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 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 1158 kJ/272 kcal; grassi 0,1 g, di cui acidi grassi saturi 0,1 g; carboidrati 66,6 g, di cui zuccheri 62,1 g; proteine 1,5 g; sale 0,01 g.				
CARATTERISTICHE QUALITATIVE ORGANOLETICHE	COLORE: arancione brillante del frutto. AROMA-SAPORE: aromatico del frutto. CONSISTENZA: morbida				
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Residuo ottico rifrattometrico: 72-73 Bx pH: 4,4 - 4,6 a _w : 0,81				

**PESCHE A META' "AL NATURALE" CANDITE
SOTTO SCIROPPO**

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Prodotto stabilizzato tramite pastorizzazione. <table><tr><td>Carica microbica a 30° C - conta</td><td><1.000</td><td>ufc/g</td></tr><tr><td>enterobacteriaceae - conta</td><td><10</td><td>ufc/g</td></tr><tr><td>ifomiceti - conta</td><td><10</td><td>ufc/g</td></tr><tr><td>anaerobi solfito-riduttori - conta</td><td><10</td><td>ufc/g</td></tr><tr><td>lieviti - conta</td><td><100</td><td>ufc/g</td></tr><tr><td>Listeria monocytogenes - ricerca</td><td>assente</td><td>in 25g</td></tr><tr><td>Salmonella spp. - ricerca</td><td>assente</td><td>in 25g</td></tr></table>	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
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																				
PROCEDURA DI PRODUZIONE	▪ Ricevimento della materia prima surgelata; ▪ cottura; ▪ canditura 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 3,9 kg peso sgocciolato:2,5 kg																					
DESCRIZIONE IMBALLO SECONDARIO	Cartone ondulato (PAP20). • n. 1 latta per cartone																					