

**ALBICOCCHIE "AL NATURALE" CANDITE
SOTTO SCIROPPO**

DESCRIZIONE COMMERCIALE	Albicocche al naturale candite, confezionate in latta con l'aggiunta di sciroppo di canditura. Formati: - a metà denocciolate; - a cubetti 14x14; (vd. specchietto riepilogativo a fine pagina).			
INGREDIENTI	Albicocche, 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	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 1246 kJ/293 kcal; grassi 0,1 g, di cui acidi grassi saturi 0,1 g; carboidrati 72,5 g, di cui zuccheri 72,3 g; proteine 0,8 g; sale 0,04 g.			
CARATTERISTICHE QUALITATIVE ORGANOLETICHE	COLORE: arancione intenso tipico del frutto. AROMA-SAPORE: aromatico del frutto. CONSISTENZA: morbida.			
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Residuo ottico rifrattometrico: 72-73 Bx pH: 3,7 - 3,9 a _w : 0,78			

**ALBICOCCHIE "AL NATURALE" CANDITE
SOTTO SCIROPPO**

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		
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).				
DESCRIZIONE IMBALLO SECONDARIO	Cartone ondulato (PAP20).				
DETTAGLIO ARTICOLI					
Codice ARTICOLO	Nome commerciale	Imballo PRIMARIO	peso netto (kg)	peso sgocc. (kg)	quantità per cartone
PFRL133SC	Albicocche a metà "al naturale" candite - sotto sciroppo	latta	3,900	2,500	01
PFRL134SC	Albicocche a cubetti 14x14 "al naturale" candite - sotto sciroppo	latta	3,600	2,500	01