

FRUTTA ASSORTITA CANDITA - SOTTO SCIROPPO

CODICE PRODOTTO	PFRL1014			
DESCRIZIONE COMMERCIALE	Frutta assortita candita, sotto sciroppo. Confezioni destinate all'uso professionale			
INGREDIENTI	Frutta assortita in proporzione variabile (ciliegie, albicocche, pesche, pere, fichi, clementine, melone, zucca), zucchero, sciroppo di glucosio, antiossidante: anidride solforosa , colorante (solo frutti rossi): eritrosina (E127). Potrebbe non essere garantita la presenza di tutti i frutti indicati. Nonostante i controlli, nelle ciliegie potrebbe verificarsi 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	Anidride solforosa. Non contiene altre 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
	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 1155 kJ/272 kcal; grassi 0,1 g, di cui acidi grassi saturi 0,1 g; carboidrati 66,3 g, di cui zuccheri 62,7 g; proteine 0,2 g; sale 0,23 g.			
CARATTERISTICHE QUALITATIVE ORGANOLETICHE	Frutta morbida di piacevole consistenza, nel rispetto delle diverse tipologie.			
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Residuo ottico rifrattometrico: 72-73 Bx pH: 4,5 - 4,8 a _w : 0,81			
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		

FRUTTA ASSORTITA CANDITA - SOTTO SCIROPPO

PROCEDURA DI PRODUZIONE	▪ Ricevimento della materia prima conservata in salamoia (acqua, sale, bisolfito anidro); ▪ cottura; ▪ canditura in vasche ad evaporazione naturale; ▪ selezione; ▪ confezionamento manuale; ▪ pastorizzazione delle confezioni e loro raffreddamento. <u>Senza aromi e conservanti aggiunti.</u> <u>Gluten free</u>
DESCRIZIONE IMBALLO PRIMARIO	Latta in banda stagnata (FE40). • peso netto 5,6 kg peso sgocciolato:3,6 kg
DESCRIZIONE IMBALLO SECONDARIO	Cartone ondulato (PAP20). • n. 1 latta per cartone