

CONFETTURA EXTRA DI FRUTTI DI BOSCO 70%

CODICE PRODOTTO	PMRE0018				
DESCRIZIONE PRODOTTO	Confettura extra di frutti di bosco 70%. Semilavorato per farcitura pre e post forno.				
INGREDIENTI	Frutti di bosco in proporzione variabile (fragole, lamponi, mirtilli), zucchero, gelificante: pectina. Frutta impiegata 70 g per 100 g di prodotto. Gluten free.				
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	Da consumarsi preferibilmente entro 18 mesi dalla data di produzione.				
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Non necessita della catena del freddo; conservare a temperatura ambiente, lontano dalla luce e da fonti di calore.. Dopo l'apertura conservare in frigorifero.				
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	Energia 969 kJ / 228 kcal; grassi 0 g, di cui acidi grassi saturi 0 g; carboidrati 57 g, di cui zuccheri 54 g; proteine 0,7 g; sale 0,03 g.				
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE	ASPETTO: massa omogenea compatta, con presenza dei semi tipici dei frutti di provenienza;; COLORE: viola cupo brillante; AROMA SAPORE: intenso, tipico dei frutti di bosco; CONSISTENZA: pastosa e spalmabile.				
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Residuo rifrattometrico 59 - 60 °Bx pH: 3,2 +/-0,2				
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	carica mesofila aerobia				