

CEDRO A FETTE CANDITO - SOTTO SCIROPPO

CODICE PRODOTTO	PFRL1016			
DESCRIZIONE COMMERCIALE	Cedro a fette candito, sotto sciroppo. Confezioni destinate all'uso professionale.			
INGREDIENTI	Cedro, zucchero, sciroppo di glucosio, antiossidante: anidride solforosa .			
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	<u>Anidride solforosa</u> . 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 1270 kJ/299 kcal; grassi 0,2 g, di cui acidi grassi saturi 0,1 g; carboidrati 74,1 g, di cui zuccheri 60 g; proteine 0,2 g; sale 0,18 g.			
CARATTERISTICHE QUALITATIVE ORGANOLETICHE	COLORE: verde brillante; CONSISTENZA: piacevolmente compatto.			
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Residuo ottico rifrattometrico: 72-73 Bx pH: 4,6 - 5,1 aw: 0,80			
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		

CEDRO A FETTE CANDITO - 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, conservanti e coloranti 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