

SCHEMA TECNICA MARRONI CANDITI SOTTO SCIROPPA in vaso cilindrico 400g
--

DESCRIZIONE	Marroni canditi, confezionati nello sciroppo di canditura in vasi di vetro con capsula twist - off.																
INGREDIENTI	Marroni, zucchero, sciroppo di glucosio. Non contiene glutine.																
ALLERGENI	Il prodotto 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.																
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 Valori medi per 100g di prodotto sgocciolato	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">Energia</td> <td style="text-align: right;">1252 kJ</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: right;">295 kcal</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td style="text-align: right;">1,5 g</td> </tr> <tr> <td>di cui acidi grassi saturi</td> <td style="text-align: right;">0,2 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td style="text-align: right;">69,1 g</td> </tr> <tr> <td>di cui zuccheri</td> <td style="text-align: right;">48,7 g</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td style="text-align: right;">1,2 g</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td style="text-align: right;">0,02 g</td> </tr> </table>	Energia	1252 kJ		295 kcal	Grassi	1,5 g	di cui acidi grassi saturi	0,2 g	Carboidrati	69,1 g	di cui zuccheri	48,7 g	Proteine	1,2 g	Sale	0,02 g
Energia	1252 kJ																
	295 kcal																
Grassi	1,5 g																
di cui acidi grassi saturi	0,2 g																
Carboidrati	69,1 g																
di cui zuccheri	48,7 g																
Proteine	1,2 g																
Sale	0,02 g																
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Residuo ottico rifrattometrico: 74 Bx pH: 4,5- 5,5																
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Prodotto stabilizzato tramite pastorizzazione.																
IMBALLO PRIMARIO	Vaso in vetro, cilindrico, chiusura twist - off.																
CONTENUTO	peso netto 400g - peso sgocciolato 250g.																
IMBALLO SECONDARIO	Cartone ondulato, con alveare interno; ogni cartone contiene n.12 vasi.																

PROCEDURA DI PRODUZIONE	Ricevimento della materia prima surgelata e conservazione della stessa in celle frigorifere con temperatura di mantenimento -20° C.; cottura; canditura secondo le ricette di produzione in vasche a cielo aperto ad evaporazione naturale; scelta, calibratura dei frutti e confezionamento manuali, ad opera del personale addetto; pastorizzazione delle confezioni e loro raffreddamento.
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Conservare a temperatura ambiente la confezione chiusa, lontano da fonti di calore e luce diretta. Dopo l'apertura conservare in frigorifero.
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	Riportato sull'etichetta e/o sui documenti di accompagnamento, in media corrisponde a circa 36 mesi dalla data di produzione.
CONTROLLO QUALITÀ	L'azienda opera secondo un proprio piano di autocontrollo, secondo quanto previsto dal Reg. CE 852/2004 (HACCP).