

SCHEMA TECNICA

MOSTARDA DI FRUTTA CANDITA vaso 380g

DESCRIZIONE	Frutta candita assortita confezionata in vasi di vetro con l'aggiunta di sciroppo di zucchero e glucosio aromatizzato.																
INGREDIENTI	Frutta candita assortita in proporzione variabile (ciliegie, albicocche, pesche, pere, fichi, mandaranci, melone, zucca, zucchero, sciroppo di glucosio, antiossidante: anidride solforosa , colorante (frutti rossi): eritrosina (E127)), zucchero, sciroppo di glucosio, aroma senape. <i>Potrebbe non essere garantita la presenza di tutti i frutti indicati.</i>																
ALLERGENI	anidride solforosa. L'aroma senape utilizzato (allile isotiocianato) 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	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">Energia</td> <td style="text-align: right;">1155 kJ</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: right;">272 kcal</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td style="text-align: right;">0,2 g</td> </tr> <tr> <td> di cui acidi grassi saturi</td> <td style="text-align: right;">0,1 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td style="text-align: right;">66,3 g</td> </tr> <tr> <td> di cui zuccheri</td> <td style="text-align: right;">62,7 g</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td style="text-align: right;">0,2 g</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td style="text-align: right;">0,23 g</td> </tr> </table>	Energia	1155 kJ		272 kcal	Grassi	0,2 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
Energia	1155 kJ																
	272 kcal																
Grassi	0,2 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 ORGANOLETTICHE	Sapore dolce-piccante che si attenua progressivamente allontanandosi la data di produzione.																
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Residuo ottico rifrattometrico: 70 Bx pH: 4,24																
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">carica microbica totale a 30° C</td> <td style="text-align: right;">inferiore a 100 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>coliformi totali</td> <td style="text-align: right;">inferiore a 10 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>anaerobi solfito-riduttori</td> <td style="text-align: right;">inferiore a 10 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>lievitiformi</td> <td style="text-align: right;">inferiore a 10 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>ifomiceti</td> <td style="text-align: right;">inferiore a 10 ufc/g</td> </tr> <tr> <td>Batteri lattici</td> <td style="text-align: right;">inferiore a 10 ufc/g</td> </tr> </table>	carica microbica totale a 30° C	inferiore a 100 ufc/g	coliformi totali	inferiore a 10 ufc/g	anaerobi solfito-riduttori	inferiore a 10 ufc/g	lievitiformi	inferiore a 10 ufc/g	ifomiceti	inferiore a 10 ufc/g	Batteri lattici	inferiore a 10 ufc/g				
carica microbica totale a 30° C	inferiore a 100 ufc/g																
coliformi totali	inferiore a 10 ufc/g																
anaerobi solfito-riduttori	inferiore a 10 ufc/g																
lievitiformi	inferiore a 10 ufc/g																
ifomiceti	inferiore a 10 ufc/g																
Batteri lattici	inferiore a 10 ufc/g																
IMBALLO PRIMARIO	vasi in vetro con chiusura twist-off.																
CONTENUTO	peso netto 380g - speso sgocciolato 220g																
IMBALLO SECONDARIO	Cartoni con alveare interno (n. 12 vasi per cartone)																

PROCEDURA DI PRODUZIONE	Ricevimento della materia prima conservata in salamoia (acqua-sale- bisolfito anidro); cottura dei diversi frutti una volta dissalati accuratamente; 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.
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e luce diretta - temperatura ambiente max 25°C.
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	In media corrisponde a circa 24/30 mesi dalla data di produzione.
CONTROLLO QUALITÀ	L'azienda opera secondo un proprio piano d'autocontrollo, secondo quanto previsto dal Reg. CE 852/2004 (HACCP).