

SCHEDA TECNICA
**MOSTARDA DI CILIEGIE rosse
vaso 380g**

| | | |
|---|---|---------------------|
| DESCRIZIONE | Ciliegie candite confezionate in vasi di vetro con l'aggiunta di sciroppo di zucchero e glucosio aromatizzato. | |
| INGREDIENTI | Ciliegie candite (ciliegie, zucchero, sciroppo di glucosio, antiossidante: anidride solforosa , colorante: eritrosina (E127)), zucchero, sciroppo di glucosio, aroma senape. | |
| 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, i nostri prodotti non sono OGM, non derivano da OGM e non contengono ingredienti derivati da OGM (Regolamenti CE N. 1829/2003 – 1830/2003 del 22/09/2003). | |
| INFORMAZIONI NUTRIZIONALI VALORI MEDI PER 100g | Energia | 295 kcal 1255 kJ |
| | Grassi | 0,4 g |
| | di cui acidi grassi saturi | 0,1 g |
| | Carboidrati | 73,6 g |
| | di cui zuccheri | 59,6 g |
| | Proteine | 0,3 g |
| | Sale | 0,08 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 | carica microbica totale a 30° C | < 100 ufc/g |
| | coliformi totali | < 10 ufc/g |
| | anaerobi solfito-riduttori | < 10 ufc/g |
| | lievitiformi | < 10 ufc/g |
| | ifomiceti | < 10 ufc/g |
| | Batteri lattici | < 10 ufc/g |
| IMBALLO PRIMARIO | vasi in vetro con chiusura twist-off - peso netto 380g / peso 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 frutti una volta dissalati accuratamente; canditura secondo le ricette di produzione in vasche a cielo aperto ad evaporazione naturale; selezione 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. |
| 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). |