

| SCHEMA TECNICA | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|-----------------------|------------------|----------------------|----------------------------|----------------------|----------------------------|----------------------|-------------|----------------------|-----------------|----------------------|----------|-------|------|--------|
| MOSTARDA DI FRUTTA CANDITA vaso 750g | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 border="1" 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 border="1" 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 750g - speso sgocciolato 450g | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 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). |