

MARRONI CANDITI SOTTO SCIROPPO
MARRONE IN PEZZI SELEZIONATO
INGREDIENTI

Marroni, zucchero, sciroppo di glucosio - fruttosio, estratto naturale di vaniglia Bourbon.

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

Cottura della frutta e canditura con sciroppo di zuccheri. Selezione manuale della frutta, confezionamento con lo sciroppo di canditura e pastorizzazione. Al prodotto non sono stati aggiunti conservanti, coloranti e antiossidanti.

NOTE ORGANOLETTICHE CARATTERISTICHE

Sapore e odore caratteristico del prodotto.

CONSISTENZA

Tipica del frutto candito.

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

ISTRUZIONI DI APERTURA DELLA LATTA: Rovesciare la latta. Aprire la latta sul fondo, curando di evitare che l'apriscatole lasci sbavature sui bordi. 1 Riprendere i marroni con il primo foglio che rimane di solito attaccato al coperchio. Sovrapporre alla latta un setaccio a maglie larghe o la griglia e capovolgerla contemporaneamente griglia e latta su un recipiente. 2/3 Lasciare sgocciolare a temperatura ambiente per 30 minuti. Se la temperatura della latta è inferiore a 10 gradi, raddoppiare il tempo dello sgocciolamento ad almeno 1 ora. Praticare uno o due fori sul coperchio nella parte alta della latta. Sollevare lentamente verso l'alto. 4 I marroni resteranno così liberati e ben aggiustati rendendo più facile la manipolazione. (i numeri sono riferiti ad alcune illustrazioni presenti sulla latta)

ANALISI CHIMICHE

aW	0,73 +/-0,1	
brix	76 +/-3	Bx
pH	5,5 +/-0,4	
SO ₂	< 10	mg/kg

ANALISI MICROBIOLOGICHE

CMA	< 2000	UFC/g
lieviti osmofili	assenti	UFC/g
carica mesofila anaerobia sporigena	< 100	UFC/g
clostridi SR	assenti	UFC/g

MARRONI CANDITI SOTTO SCIROPPO
MARRONE IN PEZZI SELEZIONATO
Valori nutrizionali medi per 100g

Valore Energetico	1360	kJ
Valore Energetico	321	kcal
Proteine	0	g
Carboidrati	76	g
di cui zuccheri	54	g
Grassi	0,8	g
di cui saturi	0,2	g
Sale (sodio x 2,5)	0,02	g

DICHIARAZIONI ALLERGENI

	Ingredienti	Linea Produttiva	Stabilimento
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati *	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	SI
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO	SI
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	NO	NO	SI
Frutta a guscio e prodotti derivati	NO	NO	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO	NO
Solfiti in conc. pari o maggiori di 10 mg/kg	NO	SI	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO	NO

*Utilizzato anche sciroppo di glucosio da frumento esente da etichettatura come specificato nell'Allegato II del Regolamento CE 1169/11.

Prodotto senza glutine.

DICHIARAZIONI SUPPLEMENTARI

Prodotto esente da contaminanti fisici sia di natura organica che inorganica
 Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati, né ha subito manipolazioni o processi che ne prevedano l'impiego. Il prodotto non è trattato con radiazioni ionizzanti. Prodotto conforme ai limiti di legge per metalli pesanti e micotossine.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

Quattro anni dalla data di produzione. Vedere indicazioni sulle singole confezioni.

MARRONI CANDITI SOTTO SCIROPPO**MARRONE IN PEZZI SELEZIONATO****CONDIZIONI DI STOCCAGGIO**

Mantenere la confezione chiusa in luogo fresco e asciutto.

CONSERVAZIONE DOPO L'APERTURA

Dopo l'apertura conservare in frigorifero (0°C/+6°C).

INFORMAZIONI CONFEZIONAMENTO

Packaging	Latta
Peso Netto unità	6700 g
Peso Lordo unità	7150 g
Unità di vendita	2 pz x 6,7 kg
Dimensioni cartone (cm)	17 x 23 x 45
Pallet (EPAL)	80 cartoni
Dimensioni pallet (cm)	135 x 100 x 120
Codice a Barre Prodotto	8013999014110
Codice a Barre Unità di vendita	8013999101292
Codice Nomenclatura Combinata	20089949

CERTIFICAZIONI

OHSAS 18001:2007

UNI EN ISO 9001:2008

UNI EN ISO 14001:2004

euK (KASHER)

.....
L'Azienda Agrimontana S.p.A. opera secondo un proprio sistema HACCP garantendo la sicurezza igienica dei prodotti nell'intero ciclo produttivo e la conformità delle lavorazioni al Reg. CE 852/2004.