

## PER USO PROFESSIONALE

# CONFETTURA EXTRA DI LAMPONI

### INGREDIENTI

Lamponi, zucchero di canna, gelificante: pectina; acidificante: acido citrico; antiossidante: acido ascorbico. 70g di frutta per 100g. Zuccheri 60g per 100g.

### CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

Cottura della frutta e miscelazione ingredienti. Concentrazione del prodotto a basse temperature. Confezionamento a caldo del prodotto.  
Al prodotto non sono stati aggiunti conservanti, aromi e coloranti.

### NOTE ORGANOLETTICHE CARATTERISTICHE

Sapore e odore caratteristico del prodotto.

### CONSISTENZA

Cremosa.

### ANALISI CHIMICHE

|         |              |    |
|---------|--------------|----|
| aW      | 0,86 +/-0,03 |    |
| brix    | 60 +/-2      | Bx |
| pH      | 3,1 +/-0,3   |    |
| acidità | 1,4 +/-0,3   | %  |

### ANALISI FISICHE

|             |             |         |
|-------------|-------------|---------|
| scorrimento | min.2/max.6 | cm/30'' |
|-------------|-------------|---------|

### ANALISI MICROBIOLOGICHE

|                                     |         |       |
|-------------------------------------|---------|-------|
| CMA                                 | < 1000  | UFC/g |
| lieviti osmofili                    | assenti | UFC/g |
| muffe                               | < 500   | UFC/g |
| enterobatteriacee                   | <10     | UFC/g |
| carica mesofila anaerobia sporigena | < 100   | UFC/g |
| lieviti                             | < 500   | UFC/g |
| clostridi SR                        | assenti | UFC/g |

### Valori nutrizionali medi per 100g

|                    |      |      |
|--------------------|------|------|
| Valore Energetico  | 1153 | kJ   |
| Valore Energetico  | 272  | kcal |
| Proteine           | 0,7  | g    |
| Carboidrati        | 64   | g    |
| di cui zuccheri    | 60   | g    |
| Grassi             | 0    | g    |
| di cui saturi      | 0    | g    |
| Sale (sodio x 2,5) | 0    | g    |

**PER USO PROFESSIONALE**
**CONFETTURA EXTRA DI LAMPONI**
**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          | NO               | 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**

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

**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).

**PER USO PROFESSIONALE****CONFETTURA EXTRA DI LAMPONI****INFORMAZIONI CONFEZIONAMENTO**

|                                 |                |
|---------------------------------|----------------|
| Packaging                       | Latta          |
| Peso Netto unità                | 5000 g         |
| Peso Lordo unità                | 5450 g         |
| Unità di vendita                | 3 pz x 5 kg    |
| Dimensioni cartone (cm)         | 23 x 47 x 16   |
| Cartoni per strato              | 10 cartoni     |
| Numero strati per pallet        | 5              |
| Pallet (EPAL)                   | 50 cartoni     |
| Dimensioni pallet (cm)          | 133 x 80 x 120 |
| Codice a Barre Prodotto         | 8013999031889  |
| Codice a Barre Unità di vendita | 8013999102435  |
| Codice Nomenclatura Combinata   | 20079935       |

**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.*

*Il prodotto è da ritenersi conforme ai regolamenti europei in vigore.*