

PER USO PROFESSIONALE
CONFETTURA EXTRA DI PESCHE
INGREDIENTI

Pesche, zucchero di canna, gelificante: pectina; acidificante: acido citrico; antiossidante: acido ascorbico. 70g di frutta per 100g. Zuccheri 60g per 100g. Possibile presenza di frammenti di noccioli.

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

Cottura della frutta e miscelazione ingredienti. Concentrazione del prodotto a basse temperature. Confezionamento a caldo e pastorizzazione 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	3,5 +/-0,2	
acidità	0,6 +/-0,3	%

ANALISI FISICHE

scorrimento	min.4/max.8	cm/30''
-------------	-------------	---------

ANALISI MICROBIOLOGICHE

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

PER USO PROFESSIONALE
CONFETTURA EXTRA DI PESCHE
Valori nutrizionali medi per 100g

Valore Energetico	1082	kJ
Valore Energetico	255	kcal
Proteine	0,6	g
Carboidrati	62	g
di cui zuccheri	59	g
Grassi	0	g
di cui saturi	0	g
Sale (sodio x 2,5)	0	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	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.

PER USO PROFESSIONALE

CONFETTURA EXTRA DI PESCHE

CONSERVAZIONE DOPO L'APERTURA

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

INFORMAZIONI CONFEZIONAMENTO

Packaging	Lattina
Peso Netto unità	1000 g
Peso Lordo unità	1090 g
Unità di vendita	6 pz x 1 kg
Dimensioni cartone (cm)	12 x 20 x 30
Pallet (EPAL)	108 cartoni
Dimensioni pallet (cm)	125 x 80 x 120
Codice a Barre Prodotto	8013999036174
Codice a Barre Unità di vendita	8013999102558
Codice Nomenclatura Combinata	20079939

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.