

CEDRO DIAMANTE A CUBETTI 9x9 "AL NATURALE" CANDITO

CODICE PRODOTTO	PFRV006			
DESCRIZIONE COMMERCIALE	Cedro Diamante di Calabria candito a cubetti 9x9, sgocciolato. <u>CUBETTATO DOPO LA CANDITURA.</u> Confezionato in vaschette sottovuoto.			
INGREDIENTI	Cedro Diamante di Calabria, zucchero, sciroppo di glucosio.			
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	Da consumarsi preferibilmente entro 18 mesi dalla data di produzione.			
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Non necessita della catena del freddo; conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore. Dopo l'apertura conservare in frigorifero.			
ALLERGENI	Non contiene altre sostanze definite allergeni come da allegato II del Regolamento (UE) n.1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011.			
	PRESENTE	PRESENTE SULLA LINEA	PRESENTE IN STABILIMENTO	ASSENTE
GLUTINE				X
CROSTACEI				X
UOVA				X
PESCE				X
ARACHIDI				X
SOIA				X
LATTE				X
SEDANO				X
SENAPE				X
ANIDRIDE SOLFOROSA			X	X
SESAMO				X
LUPINI				X
FRUTTA A GUSCIO				X
MOLLUSCHI				X
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 per 100g di prodotto	Energia 1270 kJ/299 kcal; grassi 0,2 g, di cui acidi grassi saturi 0,1 g; carboidrati 74,1 g, di cui zuccheri 60 g; proteine 0,2 g; sale 0,18 g.			
CARATTERISTICHE QUALITATIVE ORGANOLETTICHE	COLORE: verde brillante. AROMA-SAPORE: aromatico del frutto.			
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Residuo ottico rifrattometrico: 72-73 Bx pH: 4,8 - 5,1 a _w : 0,76			
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Prodotto stabilizzato tramite pastorizzazione.			
	Carica microbica a 30° C - conta	<1.000 ufc/g		
	enterobacteriaceae - conta	<10 ufc/g		
	ifomiceti - conta	<10 ufc/g		
	anaerobi solfito-riduttori - conta	<10 ufc/g		
	lieviti - conta	<100 ufc/g		
	Listeria monocytogenes - ricerca	assente in 25g		
	Salmonella spp. - ricerca	assente in 25g		

CEDRO DIAMANTE A CUBETTI 9x9 "AL NATURALE" CANDITO

PROCEDURA DI PRODUZIONE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ricevimento della materia prima; ▪ cottura; ▪ canditura in vasche ad evaporazione naturale; ▪ eliminazione dello sciroppo di canditura; ▪ cubettatura; ▪ confezionamento manuale; ▪ pastorizzazione. <p><u>Senza aromi. Senza conservanti.</u> <u>Nessun additivo aggiunto.</u></p> <p>Gluten free.</p>
DESCRIZIONE IMBALLO PRIMARIO	<p>Confezione in sottovuoto composto da:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ vaschetta in polipropilene ▪ busta in film plastico
DESCRIZIONE IMBALLO SECONDARIO	<p>Cartone ondulato</p>
CONTENUTO	<p>Peso netto confezione 3 Kg N° 2 vaschette per cartone</p>