

SCORZONE DI LIMONI DI SORRENTO "AL NATURALE" CANDITO A CUBETTI - COLATO

CODICE PRODOTTO	PFRV178			
DESCRIZIONE COMMERCIALE	Scorzone di limoni di Sorrento candito, a cubetti (cubettato dopo la canditura). Confezionato in vaschette sottovuoto. Confezioni destinate all'uso professionale			
INGREDIENTI	Scorzone di limoni di Sorrento IGP, zucchero, sciroppo di glucosio.			
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	Da consumarsi preferibilmente entro 18 mesi dalla data di produzione.			
MODALITÀ 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 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 1301 kJ / 307 kcal; grassi 0,7 g di cui acidi grassi saturi 0,1 g; carboidrati 73,4 g, di cui zuccheri 73 g; proteine 0,4 g; sale 0,03 g.			
CARATTERISTICHE QUALITATIVE ORGANOLETICHE	COLORE: giallo tenue. AROMA-SAPORE: fortemente aromatico tipico del frutto.			
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	Residuo ottico rifrattometrico: 72-73 Bx pH: 4,8 - 5 a _w : 0,79			
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

**SCORZONE DI LIMONI DI SORRENTO "AL NATURALE" CANDITO
A CUBETTI - COLATO**

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