

MOSTARDA CREMONESE**DESCRIZIONE**

Tipica specialità Cremonese di frutta candita immersa in sciroppo di glucosio-fruttosio con olio essenziale di senape che conferisce alla mostarda il caratteristico sapore dolce-piccante. Ideale per accompagnare carni bollite, formaggi freschi e stagionati, salumi.

ASPETTO

Frutta intera o porzionata dal colore naturale e dal gusto dolce-piccante

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Residuo ottico rifrattometrico (° Brix)	75 +/- 2
Ph	4,5 +/- 0,3
Frutta contenuta	MIN 55% +/- 2
Corpi estranei	assenti
Metalli pesanti, residui di pesticidi ed altri contaminanti	nei limiti delle leggi vigenti in materia

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale mesofila	< 1000 ufc/g
Lieviti	100 ufc/g max
Muffe	100 ufc/g max
Altri microrganismi patogeni	assenti

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

(valore medi per 100 g di prodotto)

Valore energetico	305,62 Kcal / 1298,17 Kj		
Grassi	0,00 g	di cui acidi grassi saturi	0,00 g
Carboidrati	75,63 g	di cui zuccheri	63,64 g
Proteine	0,06 g		
Fibre	1,43 g		
Sale	0,01g		

INGREDIENTI

Frutta in proporzione variabile 55% (pere, albicocche, fichi, ciliegia, clementine ,cedro) ,
sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, correttore di acidità : acido citrico, OLIO ESSENZIALE DI SENAPE

Origine della frutta : Italiana

SHELF LIFE

24 mesi dalla data di produzione se conservato nella confezione originale, sigillata e nelle condizioni indicate

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Prelevare il prodotto con utensili sempre ben puliti ed asciutti.

Richiudere con cura il contenitore e conservare in luogo fresco ed asciutto, 15/17° C, non esporre alla luce diretta del sole e tenere lontano da fonti di calore.

CARATTERISTICHE IMBALLO

- vaso in vetro. Frutta sgocciolata 250 g ; peso netto 450 g

MODALITA' DI TRASPORTO

Temperatura ambiente, maneggiare con cura i contenitori .

HACCP

Prodotto realizzato in conformità alle Dir. CE 852-882/2004 in materia d'igiene dei prodotti alimentari

Leccornie doc

via cav. vitt. veneto 4 26025 pandino cr tel 0373 920104 Info@ipiaceridi.com

TRACCIABILITA'

La Leccornie doc ha predisposto e attuato un sistema di Rintracciabilità dei prodotti alimentari conforme al Reg. CE 178/2002

OGM FREE

Non contiene ingredienti derivati da OGM (Organismi geneticamente modificati), conforme ai Reg. CE. nr. 1829/2003 - 1830/2003

GLUTEN FREE

Conforme < 20ppm/ds , parametro al di sotto dei limiti di legge come da Regolamento EC nr 41/2009

ADDITIVI

Prodotto realizzato in conformità al Reg. CE 1333/2008 relativo agli additivi alimentari

PACKAGING

Tutti i materiali impiegati nel confezionamento sono stati dichiarati idonei al contatto con i prodotti alimentari in conformità al D.M. 21.03.1973, al Reg. CEE 1935/04 e alle Dir. CEE 94/62, 2002/16 e successivi aggiornamenti

ETICHETTA

In etichetta é riportata l'indicazione obbligatoria della sede e dell'indirizzo di stabilimento di produzione D. Lgs. 145/2017

ALLERGENI

Sedano e prodotti a base di sedano	Assente	Frutta con guscio e prodotti derivati	Assente
Latte e prodotti a base di latte	Assente	Uova e prodotti a base di uova	Assente
Lupino e prodotti a base di lupino	Assente	Soia e prodotti a base di soia	Assente
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 ppm	Assente (**)	Cereali contenente glutine e prodotti derivati a base di cereali contenenti glutine	Assente (*)
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente	Molluschi e prodotti a base di molluschi	Assente
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente	Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	Assente	Senape e prodotti a base di senape	Presente

(*) "senza glutine" in conformità al Reg. CEn. 41/2009 per i prodotti alimentari con valore < 20 mg/kg di glutine

(**) in conformità alla Direttiva 2003/89/EC per i prodotti con valore < 10 mg/kg

L'Azienda si avvale di un laboratorio esterno certificato e accreditato

Un piano di campionamento interno prevede che vengano effettuate analisi sulle Materie Prime e sul Prodotto finito.

Data emissione 03/03/2022

Leccornie doc

via cav. vitt. veneto 4 26025 pandino cr tel 0373 920104 Info@ipiaceridi.com