

VELLUTATA di CEDRO

DESCRIZIONE Mostarda al cucchiaino di cedro candito macinato in sciroppo di glucosio-fruttosio con aroma senape, ideale per accompagnare carni bollite, formaggi freschi e delicati.

ASPETTO Frutto macinato dal colore naturale e dal gusto dolce-piccante

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Residuo ottico rifrattometrico (° Brix)	72 +/- 2
Ph	3,8 +/- 0,3
Frutta contenuta	MIN 70% +/- 2
Metalli pesanti, residui di pesticidi ed altri contaminanti	: nei limiti delle leggi vigenti in materia

CARATTERISTICHE IGIENICO BATTERIOLOGICHE

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

INGREDIENTI Cedro 70%, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, correttore di acidità : acido citrico, aroma di senape.

Origine della frutta : Italiana

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

(valore medi per 100 g di prodotto)

Valore energetico	304,20 Kcal / 1291,86 Kj		
Grassi	0,00 g	di cui acidi grassi saturi	0,00 g
Carboidrati	75,00 g	di cui zuccheri	61,96 g
Proteine	0,06 g		
Fibre	1,98 g		
Sale	0,01g		

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Nella confezione sigillata, il prodotto mantiene le sue caratteristiche per almeno 24 mesi.

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 - 120 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

ADDITIVI

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

GLUTEN FREE

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

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	Presente	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.

Pandino, 20/02/2022

Leccornie doc

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