

DENOMINAZIONE DI VENDITA	CONFETTURA EXTRA DI ALBICOCCHIE
CODICE ARTICOLO	CO1CNFXRD020
INGREDIENTI*	Ingredienti: albicocche, zucchero, addensante: pectina; limoni
TABELLA NUTRIZIONALE* *Ingredienti e valori nutrizionali potrebbero subire variazioni a seconda del lotto di produzione. I dati aggiornati sono riportati sull'etichetta apposta sul prodotto	Valori nutrizionali medi per 100g: Energia: 171 kCal / 715 kJ grassi: 0,27 g - di cui acidi grassi saturi: 0,02 g carboidrati: 43,31 g - di cui zuccheri: 40,69 g fibre: 1,50 g - proteine: 0,97 g - sale: 0,01 g
OGM	NESSUN OGM PRESENTE
DICHIARAZIONE ALLERGENI (ai sensi del Reg.UE 1169/2011)	NESSUN ALLERGENE PRESENTE
SCHEMA DI LAVORAZIONE	- PREPARAZIONE DELLA MATERIA PRIMA - COTTURA FINO A RAGGIUNGIMENTO DENSITA' DESIDERATA - (eventuale) TRITATURA - INVASETTAMENTO E PESATURA - CHIUSURA CON CAPSULE - TRATTAMENTO TERMICO E RAFFREDDAMENTO - LUCIDATURA VASO, ETICHETTATURA E CONFEZIONAMENTO
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO / FORMATO	IN VASI DI VETRO / VARI FORMATI 41ML/106ML/212ML/314ML/580ML/1062ML
IMBALLAGGIO: a) PRIMARIO – b) SECONDARIO	a) IN VASI DI VETRO: PESO VARIABILE A SECONDA DEL FORMATO b) IN CARTONCINI DI VARIE QUANTITA'
METODO DI DISTRIBUZIONE	ALL'INGROSSO
TEMPERATURA DI TRASPORTO	AMBIENTALE
VITA DI SCAFFALE (data di scadenza)	36 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE
CONDIZIONI DI MANTENIMENTO DA PARTE DEL CLIENTE PRIMA DEL CONSUMO	TEMPERATURA AMBIENTE SE CHIUSI; IN FRIGORIFERO A 0 - +4°C PER POCHI GIORNI SE APERTI
MODALITA' D'USO	MISCHIARE PRIMA DELL'USO / PRODOTTO DA USARE TAL QUALE
IDENTIFICAZIONE LOTTO	LOTTO COMPOSTO DA 6 NUMERI ED UNA LETTERA FINALE

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
SPECIFICHE DI PRODOTTO	LIMITE DI CONFORMITA'
Carica batterica totale	10 ufc/g
Clostridi solfito riduttori	<10 ufc/g
Salmonella	Assente/25g
Listeria monocytogenes	Assente/25g