

SCHEDA TECNICA: PRUGNE ALLO SCIROPPO KG. 2,7

TIPO PRODOTTO MARCHIO PRODOTTO CODICE PRODOTTO	Prugne intere sciroppate
INGREDIENTI	Prugne secche reidratate (63%), acqua, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, correttore di acidità: acido citrico
CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE	Aspetto: Frutti interi con nocciolo Odore: Caratteristico della varietà Residui di pesticidi: assenti Micotossine: assenti Acido cianidrico: assente
CONSERVANTI – AROMI COLORANTI	Assenza totale sia naturali che artificiali Caramello
RESIDUI DI PESTICIDI	Conforme all'O.M. del 6.6.85 e successive modificazioni
ALLERGENI	Non sono presenti sostanze allergizzanti
BRIX pH	28 / 30 3,6 + 3,9
DESCRIZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO	Reidratazione delle prugne secche, aggiunta di zucchero e trattamento termico
SAPORE LIQUIDO DI GOVERNO	Dolce, gradevole al palato, privo di parti estranee
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GR. DI PRODOTTO	Energia 443 kJ / 105 kcal Grassi 0,1 g di cui acidi grassi saturi 0 g Carboidrati 24 g di cui zuccheri 13 g Fibre 3,0 g Proteine 0,9 g Sale 0 g
PESO	Netto kg 2,700 - sgocciolato kg 1,700
CONSERVAZIONE E DURATA	36 mesi negli imballi originali e nelle normali condizioni di magazzinaggio Shelf Life alla produzione 36 mesi Shelf Life alla vendita 24 mesi
CARATTERISTICHE D'IMBALLAGGIO	Cartoni da 6 pezzi Latte di banda stagnata Trasporto in normali condizioni senza frigorifero

Data aggiornamento: 28/06/2021