



MOSTARDE – COTOGNATE
SALSE DOLCI-PICCANTI
LINEA BIO:
CONFETTURE – SALSE
MARMELLATE

SCHEMA TECNICA

Data ultima revisione: Febbraio 2018



MOSTARDA DI FRUTTA

Con frutta candita

ETICHETTA NERA

Cod. 0200LA001002

DESCRIZIONE	Frutta candita intera, immersa in sciroppo di zucchero e glucosio. Odore e gusto piccante di senape.	
INGREDIENTI	frutta candita (63%) in proporzione variabile (albicocche, clementine, ananas, pere bianche, pere rosse, fichi, pesche, ciliegie bianche, ciliegie rosse, brassica, cedro, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, acidificante: acido citrico, coloranti: E120, E 100, E 133, E 127, antiossidante: anidride solforosa), zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, aroma senape , aromi. Contiene aroma senape , anidride solforosa .	
PARAMETRI CHIMICO – FISICI	Umidità 25-30 g/100g	
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	Valori medi per 100 g di prodotto:	
	Energia	1227 kJ-289 kcal
	Grassi	0 g
	di cui acidi grassi saturi	0 g
	Carboidrati	71 g
	di cui zuccheri	56 g
	Fibre	2,8 g
	Proteine	0 g
Sale	0,10 g	
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	Carica batterica mesofila	< 100 (ufc/g)
	Coliformi totali	< 5 (ufc/g)
	Escherichia coli	Assente (ufc/g)
	Lieviti	< 250 (ufc/g)
	Muffe	< 250 (ufc/g)
CONSERVAZIONE	Le latte hanno una durata di 3 anni. Il prodotto va conservato in luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce, nella confezione originale; una volta aperta la confezione si consiglia di conservarla sempre in frigorifero.	
CONFEZIONE – IMBALLO	Cartone contenente 2 latte da 10 kg l'una.	
NOTE	//	
N.B.: I dati riportati nella presente scheda tecnica sono valori medi ottenuti da più lotti di produzione. Questa scheda tecnica annulla tutte le schede precedenti.		