



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

SCHEMA TECNICA

Data ultima revisione: Aprile 2018



MOSTARDA LAZZARIS
ETICHETTA NERA
Con polpa di mele cotogne e frutta candita
Cod. 0010LA001002

DESCRIZIONE	Polpa di mele cotogne detorsolate con frutta candita assortita, senza coloranti. Odore e gusto: profumo di mele cotogne e gusto piccante di senape.	
INGREDIENTI	Polpa di mele cotogne (40%), zucchero, frutta candita (13%) in proporzione variabile (clementine, albicocche, pere, ciliegie, fichi, brassica, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, acidificante: acido citrico, antiossidante: anidride solforosa), sciroppo di glucosio, acqua, aroma senape , aromi, antiossidante: anidride solforosa . Contiene: aroma senape, anidride solforosa .	
PARAMETRI CHIMICO – FISICI	Umidità 35-40 g/100g	
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	Valori medi per 100 g di prodotto:	
	Energia	1083 kJ – 255 kcal
	Grassi	0 g
	di cui acidi grassi saturi	0 g
	Carboidrati	62 g
	di cui zuccheri	50 g
	Fibre	2,6 g
	Proteine	0 g
Sale	0,02 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 shelf-life di 2 anni. Il prodotto per mantenere invariate le sue caratteristiche deve essere 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.		