



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

SCHEMA TECNICA

Data ultima revisione: Maggio 2018



**MOSTARDA LAZZARIS con**  
**Polpa di mele cotogne fresche**

**Senza frutta candita**

**ETICHETTA VERDE**

**Cod. 0030LA001001**

<b>DESCRIZIONE</b>	Polpa di mele cotogne detorsolate e selezionate. Odore e gusto: profumo di mele cotogne fresche e gusto piccante di senape.	
<b>INGREDIENTI</b>	Polpa di mele cotogne (42%), zucchero, sciroppo di glucosio, acqua, aroma <b>senape</b> , aromi, antiossidante: <b>anidride solforosa</b> . Contiene: <b>aroma senape, anidride solforosa</b> .	
<b>PARAMETRI CHIMICO – FISICI</b>	Umidità 40-46 g/100g	
<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI</b>	Valori medi per 100 g di prodotto:	
	Energia	984 kJ – 222 kcal
	Grassi	0 g
	di cui acidi grassi saturi	0 g
	Carboidrati	54 g
	di cui zuccheri	50 g
	Fibre	2,6 g
	Proteine	0 g
Sale	0 g	
<b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI</b>	Carica batterica mesofila	< 100(ufc/g)
	Coliformi totali	< 5 (ufc/g)
	Escherichia coli	Assente (ufc/g)
	Lieviti	< 250(ufc/g)
	Muffe	< 250 (ufc/g)
<b>CONSERVAZIONE</b>	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.	
<b>CONFEZIONE – IMBALLO</b>	Cartone contenente 2 latte da 10 kg l'una.	
<b>NOTE</b>	//	
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.		