



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

SCHEMA TECNICA

Data ultima revisione: Maggio 2018



## **SALSA DI FRUTTI DI BOSCO**

Cod. 0860SE02.501

<b>DESCRIZIONE</b>	Salsa dal caratteristico gusto dolce–piccante, ottenuta mediante un accostamento equilibrato di una selezione di frutti di bosco ed aroma di senape.	
<b>INGREDIENTI</b>	Frutti di bosco semicanditi (40%) in proporzione variabile (fragole, lamponi, mirtilli, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, acidificante: acido citrico, conservante: sorbato di potassio), zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, acidificante: acido citrico, aroma <b>senape</b> , aromi. Può contenere <b>Solfiti</b>	
<b>PARAMETRI CHIMICO – FISICI</b>	Umidità 26-30 g/100g	
<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI</b>	Valori medi per 100 g di prodotto:	
	Energia	1192 kJ - 281 kcal
	Grassi	0 g
	di cui acidi grassi saturi	0 g
	Carboidrati	68 g
	di cui zuccheri	53 g
	Fibre	2,3 g
	Proteine	0,5 g
	Sale	0,01 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>	I secchielli hanno una shelf-life di 24 mesi. 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 conservarla sempre in frigorifero.	
<b>CONFEZIONE – IMBALLO</b>	Secchiello in polipropilene con manico contenente 2,5 kg di prodotto.	
<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.