



Data

PRODOTTO	Confettura fico d'india e mandorle
AZIENDA	
INGREDIENTI	Fico d' india, zucchero, mandorle, aromi.
LAVORAZIONE	
applicazioni	Prodotto utilizzato anche per usi professionali da impiegare nei prodotti dolciari, sulle crostate prima o dopo la cottura in forno e per farcitura di prodotti da forno; indicato sia per laboratori che per industrie dolciarie
METODO DI CONSERVAZIONE	Pastorizzazione
SHELF-LIFE	24 mesi dalla data di produzione
STOCCAGGIO	Tenere in un luogo fresco, asciutto, lontano da fonti luminose ad una temperatura max di 10 %
CONFEZIONAMENTO	Barattoli da 190 gr. E da 90 gr.
TRASPORTO	Viene effettuato con mezzi asciutti, puliti ed esenti da odori trasferibili ai prodotti

OGM	Il prodotto in oggetto non deriva da OGM (reg. 1830/2003 e al Reg. 1829/2003)
------------	---

ALLERGENI (direttive 2003/89/CE e 2005/26/CE)	
1	Frutta in Guscio (mandorle)
legenda	1= contiene come ingrediente

CROSS-CONTAMINAZIONE	Il prodotto in oggetto NON è esente da contaminazione crociata
-----------------------------	--

DICHIARAZIONE ASSENZA GLUTINE	Il prodotto in oggetto è esente da glutine
--------------------------------------	--

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
C.B.T. mesofila	< 100 u.f.c./g
Lieviti e muffe a 25°c	< 100 u.f.c./g
Escherichia coli	esente
Coliformi fecali	esente

VALORI NUTRIZIONALI	
Riferiti a 100g di prodotto	
	%
CARBOIDRATI	41,9g
PROTEINE	0,76g
GRASSI	1,14g
ENERGIA Kcal	33,42Kcal
VIT. A	4,05mg
Potassio	92,3mg
Calcio	16,89mg
Fosforo	21,08mg
CARATTERISTICHE SENSORIALI	
ASPETTO	
COLORE	
ODORE	Caratteristico
SAPORE	Caratteristico dell'etna

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE
Esente da pesticidi
Esente da metalli pesanti

ANALISI AFLATOSSINE	B1 < 2ppb ; tot (B1, B2, G1,G2) < 4 ppb
----------------------------	--