



Data

PRODOTTO	Confettura di kiwi
AZIENDA	
INGREDIENTI	Kiwi, zucchero.
LAVORAZIONE	
applicazione	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 e calore
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)
------------	---

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

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

VALORI NUTRIZIONALI	
Riferiti a 100g di prodotto	
	%
CARBOIDRATI	56,16g
PROTEINE	0,52g
GRASSI	0,26g
ENERGIA Kcal	215,14 Kcal
Potassio	174mg
Calcio	10,87mg
Fosforo	30,45mg
CARATTERISTICHE SENSORIALI	
ASPETTO	
COLORE	
ODORE	Caratteristico
SAPORE	Caratteristico
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

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE
Esente da pesticidi
Esente da metalli pesanti