



CONFETTURA DI ALBICOCCA -Cod. M3068-

DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Confettura dalla consistenza cremosa, che lascia intravedere piccoli pezzi di albicocca. Il profumo pieno di frutta matura ed il sapore intenso, con una nota leggermente aspra, la rendono perfetta da spalmare sul pane a colazione, ma anche come base per un insolito risotto.

INGREDIENTI

Albicocca 61%, zucchero, limone.
Coltivazione Italiana.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tipologia di prodotto:	Confetture
Origine:	Italia; Regione: Marche
Prodotto per Il Tagliere Srl:	nello stabilimento di Contrada Acquevive, 25, 62100 Macerata MC
Trattamento del prodotto:	pastorizzato
Certificazioni:	senza glutine
Peso netto:	220 g
Periodo di conservazione:	36 mesi dalla produzione.
Modalità di conservazione:	in un luogo fresco e asciutto. Una volta aperti in frigorifero tra +2°C / +6°C. Consumare entro 10 giorni.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

Energia	206 kcal / 862 kJ
Grassi	0,0 g
di cui saturi	0,0 g
Carboidrati	51,0 g
di cui zuccheri	49,0 g
Proteine	0,5 g
Sale	0,0 g

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

a_w: < 0,93
pH: 3,5 - 4,5



CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella spp: assente in 25 g

Listeria monocytogenes: assente in 25 g

Clostridium perfringens: < 10 UCF/g

Clostridi produttori di tossine: assente in 25 g

Tossine botuliniche: non rilevate in 25 g

Anaerobi solfito riduttori: < 10 UFC/g

INGREDIENTI ALLERGENICI (REG. UE N. 1169/2011) E OGM

Il prodotto è esente da allergeni e da OGM.

Nota: adeguate procedure di lavorazione e pulizia sono adottate per evitare *cross-contamination*.

I prodotti non imballati ermeticamente sono soggetti a disidratazione nel corso della loro shelf-life. I nostri fornitori applicano la direttiva europea n. 76-211 al momento della preparazione/confezionamento. I nostri fornitori applicano tutti i regolamenti europei vigenti in materia di etichettatura, criteri microbiologici, confezionamento, contaminanti e OGM.

Emissione: Responsabile HACCP
10/05/2021

Verifica ed approvazione: Direzione

