

GELATINA DI CANNELLA -Cod. M3093-



DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Una gelatina morbida, quasi trasparente e delicatamente profumata con il tipico sentore caldo e speziato della stecca di cannella. Sorprende se abbinata alla cacciagione, alle carni grigliate o a della pasta condita con ragù di cinghiale ed è ottima su formaggi grassi e semigrassi come i caprini, e dolci con le pere.

INGREDIENTI

Mele, cannella 2%, 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:	110 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	257 kcal / 1076 kJ
Grassi	0,0 g
di cui saturi	0,0 g
Carboidrati	64,0 g
di cui zuccheri	64,0 g
Proteine	0,2 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

