



# MOSTARDA DI FICHI -Cod. CH014-

## DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Specialità di origine italiana, la cui storia riporta indietro nei secoli ai banchetti rinascimentali presso le corti di principi e Papi. La mostarda è forse la più sontuosa presentazione della frutta: uno sfavillio di colori che accompagna il gusto pieno di ogni frutto. Un piacevole contrasto tra il dolce ed il piccante: la frutta, che incontra lo zucchero e si accende di senape e dà origine ad un perfetto equilibrio di sapori. La mostarda di fichi si sposa meravigliosamente con formaggi semi stagionati, ma anche con carni alla griglia.

## INGREDIENTI

Fichi, zucchero, succo di limone, **senape**.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Tipologia di prodotto:</b>	Mostarda
<b>Origine:</b>	Italia; Regione: Piemonte
<b>Prodotto per Il Tagliere Srl:</b>	nello stabilimento di Via Cuneo 9/B, 10028, Trofarello (TO)
<b>Trattamento del prodotto:</b>	pastorizzato
<b>Certificazioni:</b>	-
<b>Peso netto:</b>	110 g
<b>Periodo di conservazione:</b>	24 mesi dalla produzione.
<b>Modalità di conservazione:</b>	in un luogo fresco e asciutto. Una volta aperti in frigorifero tra +2°C / +6°C. Consumare entro 5 giorni.

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE MEDIA PER 100 G DI PRODOTTO

<b>Energia</b>	172 kcal / 720 kJ
<b>Grassi</b>	0,1 g
<b>di cui saturi</b>	0,1 g
<b>Carboidrati</b>	41,3 g
<b>di cui zuccheri</b>	14,0 g
<b>Proteine</b>	1,7 g
<b>Sale</b>	0,1 g



## CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

**a<sub>w</sub>:** < 0,93

**pH:** < 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

**Senape e prodotti a base di senape.**

**Prodotto esente 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

