



MOSTARDA DI PERE -Cod. CH015-

DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

La cucina è soprattutto fantasia: gli abbinamenti con la mostarda di pere sono molti e stuzzicano i palati sia degli amanti della tradizione, sia di chi ama sperimentare nuovi sapori. Le svariate combinazioni di gusti che si creano con la mostarda di pere devono avere delle basi solide, ma non troppo intense: carni rosse leggermente salate e carni bianche al naturale, formaggi freschi intensi e stagionati, pesci e soprattutto crostacei, salse per insalata e condimenti, tartine e panini.

INGREDIENTI

Pere 63%, zucchero, glucosio, aroma **senape** 0,75%.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Tipologia di prodotto:	Mostarda
Origine:	Italia; Regione: Piemonte
Prodotto per Il Tagliere Srl:	nello stabilimento di Via Cuneo 9/B, 10028, Trofarello (TO)
Trattamento del prodotto:	pastorizzato
Certificazioni:	-
Peso netto:	110 g
Periodo di conservazione:	24 mesi dalla produzione.
Modalità di conservazione:	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

Energia	211 kcal / 884 kJ
Grassi	0,1 g
di cui saturi	0,1 g
Carboidrati	52,0 g
di cui zuccheri	17,0 g
Proteine	0,7 g
Sale	0,1 g



CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE MEDIE

a_w: < 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

