



# MARMELLATA DI KUMQUATS -Cod. M3092-

## DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

Il Kumquat, chiamato talvolta mandarino cinese, è un agrume ricco di oli essenziali, di ferro, manganese e calcio ed è un concentrato di vitamine con appena 71 kcal/100 g. La straordinarietà caratteristica di questo piccolo frutto è la possibilità di mangiarlo con la buccia, dove è concentrata la dolcezza che si armonizza alla perfezione con l'acredine della polpa ricca di terpeni. La marmellata di kumquat è considerata una vera e propria specialità ed è ideale sia per la preparazione di dolci che come accompagnamento agrodolce a formaggi dai sapori forti, in alternativa al miele.

## INGREDIENTI

Kumquat (mandarino cinese) 52%, zucchero di canna.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>Tipologia di prodotto:</b>	Confetture
<b>Origine:</b>	Francia; Regione: Occitanie
<b>Prodotto per Il Tagliere Srl:</b>	nello stabilimento di 10 avenue du Midi, 30111 Congénies, Francia
<b>Trattamento del prodotto:</b>	pastorizzato
<b>Certificazioni:</b>	-
<b>Peso netto:</b>	225 g
<b>Periodo di conservazione:</b>	36 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>	235 kcal / 998 kJ
<b>Grassi</b>	0,0 g
<b>di cui saturi</b>	0,0 g
<b>Carboidrati</b>	56,3 g
<b>di cui zuccheri</b>	55,6 g
<b>Proteine</b>	1,0 g
<b>Sale</b>	0,017 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

**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  
27/05/2021

**Verifica ed approvazione:** Direzione

