

	MODULO		Azienda con sistema di qualità certificato ISO 9001-2008 Rev.00
	Mod.04/Par.7.3	Pag.1 di 2	
SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO CONFETTURA MONOPORZIONI PVC 25 g x 168 CILIEGIA “CUOR DI FRUTTA” Codice articolo: A#0162VK			

Specifiche tecniche generali

Denominazione legale di prodotto:

Consigli per l'utilizzo:

Confettura di ciliegia.

Prodotto che può essere consumato sia da adulti che da bambini, senza particolari restrizioni. Si tratta di un alimento a base di frutta e zuccheri semplici, correttamente energetico, particolarmente indicato in abbinamento a del pane, durante la prima colazione o la merenda. L'utilizzo deve essere prudente per i consumatori che possiedono valori glicemici elevati.

Consigli per la preparazione:

Formato:

Ingredienti:

Pronto all'uso.

Monoporzione da 25 g

Sciroppo di glucosio-fruttosio, ciliegie, zucchero, gelificante: pectina, correttore di acidità: acido citrico.

TMC:

24 mesi dalla data di produzione ad una temperatura preferibilmente non superiore a 25°C.

Condizioni di conservazione:

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore. Dopo l'apertura conservare in frigorifero.

Altro:

Senza glutine

Cenni sulla tecnologia di produzione

La frutta e gli zuccheri vengono miscelati e concentrati con il vuoto in apposite “boule” di cottura. La confettura viene dosata a caldo in vaschette di PVC, le quali vengono chiuse, termosaldate, con un film di alluminio litografato. Le monoporzioni vengono quindi poste in scatole di cartone, chiuse da nastro adesivo e timbrate.

L'azienda è certificata ISO 9001:2008, IFS vers. 6 e applica l'autocontrollo come da Reg 852/04 CE secondo i criteri dell'HACCP.

Valori nutrizionali medi per :

	100 g di prodotto	25 g di prodotto
Energia Kj	894	223
Energia Kcal	210	53
Grassi (g)	0,0	0,0
di cui acidi grassi saturi (g)	0,0	0,0
Carboidrati (g)	52	13
di cui zuccheri (g)	39	9,8
Proteine (g)	0,3	0,1
Sale (g)	0,00	0,00

Caratteristiche chimico fisiche

Frutta utilizzata:

35%.

Residuo rifrattometrico (°Brix a 20°C):

52±3°Brix.

Conservanti:

Assenti.

Aromi:

Assenti.

Coloranti:

Assenti.

	MODULO		Azienda con sistema di qualità certificato ISO 9001-2008 Rev.00
	Mod.04/Par.7.3	Pag.2 di 2	
SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO CONFETTURA MONOPORZIONI PVC 25 g x 168 CILIEGIA “CUOR DI FRUTTA” Codice articolo: A#0162VK			

Residui di pesticidi: Conformi alla normativa vigente.
Dichiarazione OGM: Prodotto esente da organismi geneticamente modificati.
Presenza di allergeni: Non è presente nessuna sostanza di cui all'art. III bis della Dirett. 2000/13/CE, così come modificato dalla Dirett. 2007/68/CE.

Caratteristiche microbiologiche

Carica microbica totale: < 100 UFC/g
Muffe e lieviti: < 10 UFC/g

Caratteristiche organolettiche

Colore: Della ciliegia, brillante, ben definito.
Odore: Della ciliegia al giusto grado di maturazione, tipico del frutto utilizzato.
Sapore: Dolce, fruttato con nota caratteristica della ciliegia matura e cotta.
Aspetto: Prodotto gelificato, vellutato e con struttura spalmabile.

Caratteristiche degli imballi

Confezione: Monoporzione in PVC bianco con copertura in alluminio litografato.
Imballo (UDV): Cartone chiuso con 168 porzioni x 25 g cadauna.
Peso netto (UDV): 4.2 Kg.
Misure (UDV): Larghezza 31 x Lunghezza 26,2 x Altezza 11,4 cm.
Pallettizzazione: Pallet Epal, 121 cartoni, 11 cartoni per 11 strati (h pallet = 140 cm, pallet compreso).
Codice Ean e Paese di produzione: 8 004725 200792 – Italia.
Interpretazione del Lotto di produzione: es L10049:
 -) prime due cifre: ultimi due numeri dell'anno di produz. (2010)
 -) ultime tre cifre: numero progressivo del giorno dell'anno di produzione (049 giorno del 2010= 18/02/2010).

Le informazioni riportate sulla presente scheda sono da considerarsi riservate ad un esclusivo uso professionale e ne è vietata la riproduzione o cessione a terzi senza il consenso della Boschetti Alimentare S.p.A.

DATA: 19/10/2015

REDATTO DA: Valentina Castagna

APPROVATO DA AQ: Italo Romani