

	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 di CILIEGIE secchio 3.5kg “Cuor di Frutta” Codice articolo: A1#0115CKT		

Specifiche tecniche generali

Denominazione legale di prodotto:	Confettura di ciliegie.
Consigli per l'utilizzo:	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, particolarmente indicato per la prima colazione. L'utilizzo deve essere prudente per i consumatori che possiedono valori glicemici elevati. L'utilizzo di frutta intera può comportare la presenza accidentale di noccioli.
Consigli per la preparazione	Pronto all'uso.
Formato:	Secchio da 3.5kg
Ingredienti:	Sciroppo di glucosio-fruttosio, purea di ciliegie, zucchero, gelificante: pectina, correttore di acidità: acido citrico.
TMC:	36 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.

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 in secchi di polipropilene, riempiti a caldo. Questi sono chiusi ermeticamente con film plastico termosaldato, pastorizzati, chiusi con coperchio salva-aroma, imballati.

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 :

	100 g di prodotto
Energia Kj - Kcal	860 - 202
Grassi (g)	< 0,5
di cui ac. grassi saturi (g)	< 0,1
Carboidrati (g)	50
di cui zuccheri (g)	38
Proteine (g)	< 0,5
Sale (g)	0

Caratteristiche chimico fisiche

Frutta utilizzata:	35%.
Residuo rifrattometrico (°Brix a 20°C):	50±3°Brix.
Conservanti:	Assenti.
Aromi:	Assenti.
Coloranti:	Assenti.
Gelificanti:	Pectina.
Residui di pesticidi:	Conformi alla normativa vigente.
Dichiarazione OGM:	Prodotto esente da organismi geneticamente modificati.

	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 di CILIEGIE secchio 3.5kg “Cuor di Frutta” Codice articolo: A1#0115CKT			

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, rosso-violaceo, tipico del frutto.
Odore: Della ciliegia al giusto grado di maturazione, non troppo intenso ma ben definito e fruttato.
Sapore: Dolce, fruttato con nota caratteristica della ciliegia matura e cotta.
Aspetto: Prodotto addensato, vellutato e con struttura spalmabile.

Caratteristiche degli imballi

Confezione: Secchio atossico per uso alimentare, chiusura con film in polipropilene termosaldato e coperchio di chiusura.
Peso netto UDV: 3.5kg
Pallettizzazione: Pallet Epal, 125 secchi per pallet, 25 secchi per 5 strati
Codice Ean e Paese di produzione: Secchio 8 004725 001917 – 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: 19/11/2015

REDATTO DA : Valentina Castagna

APPROVATO DA AQ: Italo Romani

BOSCHETTI ALIMENTARE S.p.A.
 CONFETTERIE MONTESCHI CONSORZIO ALIMENTARE
 Via Fontanella, 11
 37050 ALBERGO DI RONCO ALL'ADIGE (VR)
 P. IVA: 01534870236