

	MODULO	 Azienda con sistema di qualità certificato ISO 9001-2008, Azienda certificata IFS, BIO Rev.00
	Mod.04/Par. 7.3	Pag. 1 di 2
SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO CONFETTURA DI ALBICOCCA secchio 3,5 Kg Codice articolo: E#0315CB		

Specifiche tecniche generali

Denominazione legale di prodotto:

Consigli per l'utilizzo:

Confettura di albicocca.

Prodotto che può essere consumato sia da adulti che da bambini, senza particolari restrizioni. Essendo un alimento ricco in frutta e zuccheri semplici è particolarmente indicato per la prima colazione. Non adatto per coloro che soffrono di diabete o che possiedono valori glicemici elevati.

La confettura può essere utilizzata anche per guarnire prodotti da forno tenendo presente che la ricetta non ha previsto la resistenza alle alte temperature.

L'utilizzo di frutta intera può comportare la presenza accidentale di noccioli.

Pronto all'uso.

Consigli per la preparazione:

Formato:

Ingredienti:

Secchio da 3.5 Kg

Sciroppo di glucosio-fruttosio, purea di albicocche (32%), polpa di albicocche (13%), zucchero, gelificanti: 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 con il coperchio ben chiuso e consumare preferibilmente entro 15 giorni.

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 salvaroma, 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	860
Energia Kcal	203
Grassi(g)	< 0,5
di cui ac. grassi saturi (g)	< 0,1
Carboidrati (g)	50
di cui zuccheri (g)	30
Fibre (g)	0,7
Proteine (g)	< 0,5
Sale (g)	0

Caratteristiche chimico fisiche

Frutta utilizzata:

45%.

Residuo rifrattometrico (°Brix a 20°C):

50±3°Brix.

Conservanti:

Assenti.

Aromi:

Assenti.

Coloranti:

Assenti.

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.

	MODULO		Azienda con sistema di qualità certificato ISO 9001-2008, Azienda certificata IFS, BIO Rev.00
	Mod.04/Par. 7.3	Pag. 2 di 2	
SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO CONFETTURA DI ALBICOCCA secchio 3,5 Kg Codice articolo: E#0315CB			

Caratteristiche microbiologiche

Carica microbica totale:

< 100 UFC/g

Lieviti e muffe:

< 10 UFC/g

Caratteristiche organolettiche

Colore:

Dell'albicocca, aranciato, con tonalità ben definita.

Odore:

Dell'albicocca al giusto grado di maturazione, non troppo intenso ma ben definito e fruttato.

Sapore:

Dolce, fruttato con nota caratteristica dell'albicocca matura e cotta.

Aspetto:

Prodotto gelificato, con pezzi di frutta, 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)

3.5 Kg

Pallettizzazione:

Pallet Epal, 125 secchi per pallet, 25 secchi per 5 strati

Codice Ean e Paese di produzione:

Secchio 8004725100016 – 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 11/02/2015

REDATTO DA : Castagna Valentina

APPROVATO DA AQ: Italo Romani

BOSCHETTI ALIMENTARE S.p.A.
 CONFETTURE MOUTARDE CONFITTE ALIMENTARI
 Via Fontanella, 11
 37050 ALBAREDO DI MONTEBELLUNA (VI)
 P.IVA: 03155300221 - C.F. 00045000221

Italo Romani