

	 Food 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 MIRTILLI secchio 3,5 Kg Codice articolo: E#0715CB	

Specifiche tecniche generali

Denominazione legale di prodotto:

Consigli per l'utilizzo:

Confettura di mirtilli.

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.

Consigli per la preparazione:

Pronto all'uso.

Formato:

Secchio da 3,5 kg

Ingredienti:

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

TMC:

36 mesi 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 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	871
Energia Kcal	205
Grassi (g)	0,1
di cui acidi grassi saturi (g)	0,0
Carboidrati (g)	50
di cui zuccheri (g)	30
Fibre (g)	1,4
Proteine (g)	0,4
Sale (g)	0,0

Caratteristiche chimico fisiche

Frutta utilizzata:

45%.

Residuo rifrattometrico (°Brix a 20°C):

50±3°Brix.

Conservanti:

Assenti.

Aromi:

Assenti.

Coloranti:

Assenti.

Gelificante:

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, Azienda certificata IFS, BIO Rev.00
	Mod.04/Par.7.3		Pag.2 di 2
SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO CONFETTURA DI MIRTILLI secchio 3,5 Kg Codice articolo: E#0715CB			

Presenza di allergeni:

Non è presente nessuna sostanza di cui all'art. III bis della Dirett. 2000/13/CE, così come modificato dalla Dirett. 2006/142/CE.

Caratteristiche microbiologiche
Carica microbica totale:

< 100 UFC/g

Lieviti e Muffe:

< 10 UFC/g

Caratteristiche organolettiche
Colore:

Del mirtillo, rosso-blu, con tonalità ben definita.

Odore:

Del mirtillo al giusto grado di maturazione, non troppo intenso ma ben definito e fruttato.

Sapore:

Dolce, fruttato con nota caratteristica del mirtillo maturo e cotto.

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:

3.5kg.

Pallettizzazione:

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

Codice Ean e Paese di produzione:

Secchio 8004725100078 – 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 : Marta Maccacaro

APPROVATO DA AQ: Italo Romani

BOSCHETTI ALIMENTARE S.p.A.
 CONFETTURE MISTE/DAI CONFEZIONI ALIMENTARI
 Via Romagnolo, 11
 37050 ALBERGO DI MONTE ALLADRE (VR)
 P.IVA: 031345076 - C.A. 030500703