

| | | |
|----------------------------|------------|--|
| CONFEZIONE | Prodotto | Vaso di vetro rotondo H:8cm D:6cm |
| | Imballo | Cartone con divisori interni H10,5cm L 22cm P 29cm |
| QUANTITA' NOMINALE | | 220g |
| CODICE EAN | | 8033224860152 |
| EPAL | PZ/CARTONE | 12 Peso netto per cartone (2,64 kg) Peso lordo per cartone (4,75 kg) |
| | PZ/STRATO | 168 |
| | PZ/PALLET | 1512 |
| INGREDIENTI | | Uva spina (61%), zucchero e limone |
| PROVENIENZA INGREDIENTI | | Coltivazione propria biologica o (in assenza) coltivazione italiana. NO OGM |
| Frutta Utilizzata per 100g | | 100g |
| Zuccheri Totali per 100g | | 50g |
| STAGIONALITA' | | Luglio |
| PRODUZIONE | | <p>Il prodotto viene realizzato totalmente a mano con cottura a pentola aperta per una concentrazione naturale e sterilizzazione in acqua bollente. In breve il processo produttivo si può schematizzare in:</p> <p>a. RICEVIMENTO MATERIE PRIME a/bis RICEVIMENTO VASI/CAPSULE</p> <p>b. STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE b/bis STOCCAGGIO VASI/CAPSULE</p> <p>c. BOLLITURA CON SOLUZIONE ZUCCHERINA</p> <p>d. DOSAGGIO NEI VASI,</p> <p>e. CAPSULAMENTO DEI VASI,</p> <p>f. PASTORIZZAZIONE E RAFFREDDAMENTO</p> <p>g. ETICHETTATURA E CONFEZIONAMENTO,</p> <p>h. STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE</p> |

| | | |
|--|--|--|
| CONSERVAZIONE | | Il prodotto va conservato al fresco o a temperatura ambiente e preferibilmente al buio, una volta aperto si conserva in frigorifero a +4°C e dovrebbe essere consumato in 15 giorni circa. |
| DURATA DEL PRODOTTO | | Il prodotto ha una durata di 36 mesi e viene indicato sul sigillo di garanzia come: “lotto xx.xx.a.xx scad. xx.xx.xx” |
| CELIACHIA | | Come da Regolamento (CE) 41/2009 entrato ufficialmente in vigore dal 1 gennaio 2012 il prodotto è naturalmente senza glutine e segnalato in etichetta come “Senza Glutine”. |
| CARATTERISTICHE E DESCRIZIONE DEL PRODOTTO | | Confettura dalla consistenza densa con pezzetti di acini schiacciati. Il profumo rimanda a sentori di frutti di bosco con una lunga nota di uva fragola. Il gusto delicatamente aspro e acidulo, la rende ottima come accompagnamento a formaggi semistagionati a crosta dura o utilizzata nella cottura di carni bianche. |
| ANALISI CHIMICO-FISICHE | PH | min- max 3,5-4,5 |
| | Carica Batterica (conta di microorganismi a 30°) | < 10 u.f.c./g |
| | Conta di anaerobi solfito riduttori | < 10 u.f.c./g |

