

Scheda Prodotto

Scheda tecnica: Crema di marroni

DESCRIZIONE PRODOTTO

Crema di frutta (conforme al D.P.R.n.401 del 08/06/92) in vasi da 212 cc.

INGREDIENTI

Ingredienti	% utilizzata
Marroni	65%
Zucchero di canna	50%

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

Ricevimento e stoccaggio delle materie prime, messa in opera della frutta (la frutta da trasformare, sana al giusto punto di maturazione di colore, profumo e sapore caratteristici, si presenta sotto forma di frutti surgelati).

Miscelazione degli ingredienti, cottura, riempimento vasi, pastorizzazione, confezionamento.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Parametri	Valori	Tolleranze	Note
pH	5,8	+/- 0,3	
Brix°	60°	+/- 3%	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Prodotto microbiologicamente stabile. Nessun bombaggio a 37° – 50°C

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Consistenza	Prodotto spalmabile
Struttura	Gelatinosa
Odore, Sapore, Colore	Propri della frutta

ASPETTO CONFEZIONE**CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI**

per 100g di prodotto

Forma	Gelatinosa in vaso di vetro	Kcal	272
Dimensioni	212 cc	Kj	1156
Peso	220 g	Grassi	0,9 (di cui saturi 0)
Peso Sgocciolato		Carboidrati	63,9
		Zuccheri	50
		Fibre	2,4
		Proteine	1,5
		Sale	0

IMBALLAGGIO E CONDIZIONAMENTO

Natura materiali	Vetro e capsula metallica con guarnizione siliconica
Tecnica di condizionamento	Riempimento a caldo dei contenitori di vetro e successiva stabilizzazione a caldo

ETICHETTATURA

Posizione etichetta	Sulla singola confezione
Condizioni di conservazione	In luogo fresco e asciutto
Indicazione ingredienti in etichetta	Marroni, zucchero di canna, Frutta utilizzata: 65g per 100g

TRASPORTO

Nessun accorgimento particolare

SHELF LIFE

36 mesi dalla data di confezionamento

L'AZIENDA DICHIARA DI OPERARE IN AUTOCONTROLLO ai sensi del D.L.gs. 852/2004

TIMBRO E FIRMA

**ARS NATURAE S.R.L. DI CAPPELLETTI E.
ZONA ARTIGIANALE AI PIANI 3
38060 RONZO-CHIENIS TN**