

Prodotto - Product	
Confettura di ciliegia	
Formato - Size	
230 g	
Prodotto da	AlmaSeges Soc.Coop.
Processo Produttivo	La ciliegia, dopo una accurata selezione, viene sottoposta ad un processo di doppio lavaggio allo scopo di allontanare qualsiasi tipo di impurità. Il prodotto viene quindi passato ottenendo la polpa la quale con l'aggiunta degli altri ingredienti va in cottura in una boule sottovuoto. Successivamente alla cottura, il prodotto viene dosato e quindi pastorizzato per il tempo necessario al raggiungimento della stabilità.
Ingredienti	Ciliegia (72%), zucchero (22%). Correttore di acidità: succo di limone. Gelificante: pectina.
Modalità di conservazione:	Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e dall'esposizione diretta ai raggi solari. Una volta aperto il prodotto conservare in frigo a +8°, mantenendolo immerso nel proprio liquido di governo, in un contenitore chiuso ed idoneo a venire a contatto con gli alimenti.
Termine minimo di conservazione	24 mesi
Modalità di indicazione della scadenza/TMC	gg/mm/aaaa
Modalità d'uso	Per consumo diretto.
Confezionamento	
Imballaggio primario	barattolo in vetro trasparente
Dimensioni	81,40 (±1) x 74,00 (±1,4)
Capsula	Deep Twist-off colore argento con mastice interno in PVC
Formato imballaggio	1 x 230
Dimensioni Confezione (bxhxp) cm	35 x 30 x 20
Cartoni	50
Strati per pedana	10
Confezioni per strato	8
Tipo e dimensioni pedana (bxhxp)cm <i>Type and dimensions of pallet</i>	EPAL-120X134X80
Codice EAN unità consumatore <i>Label EAN code</i>	8032345001680
Caratteristiche chimico-fisiche - Chemical-Physical Characteristics	
Peso netto g	≥ 230g
Vuoto mm/Hg	≥ 8
pH	3,9 - 4,4
Sale %Nacl	0,2 - 0,7
Difetti:	non rilevati
Parti fibrose o legnose della ciliegia	2%
Corpi estranei di origine non vegetale (sassi, terra, etc)	assenti
Insetti/vermi/larve	assenti
Caratteristiche organolettiche e sensoriali	
Odore	Tipico
Colore	Tipico
Sapore	Tipico
Consistenza	tenera e compatta
Conformità legislative - Legal disclaimer	
Il prodotto è conforme alla legislazione nazionale ed ai regolamenti CE applicabili. Non contiene allergeni.	

SCHEDA ALLERGENI				
ALLERGENE	Presenza nel prodotto	Presenza nella linea produttiva	Presenza nel luogo di stoccaggio	Rischio di contaminazione crociata
Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro	NO	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO	NO	NO
Frutta a guscio (Mandorle, Nocciole, Noci comuni, Noci di acagiù, Noci pecan, Noci del Brasile, Pistacchi, Noci del Queensland e prodotti derivati)	NO	NO	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO	NO	NO
Biossido di zolfo e Solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10mg/l espressi come SO ₂ 10 mg/kg	NO	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO	NO

Caratteristiche microbiologiche			
Carica batterica mesofila totale	u.f.c./g		< 1000
Salmonella	ufc/25 g		Assente
Listeria	ufc/25g		Assente
E.coli	u.f.c./g		<10
Stafilococchi coag.+	u.f.c./g		<100

Valori Nutrizionali Medi Indicativi	
Parametro	valore indicativi per 100g di prodotto
Energia KJ	674,46
Energia Kcal	161,2
Grassi	0
di cui acidi grassi saturi	0
Carboidrati disponibili	39,7
di cui zuccheri	36,4
fibra	0,6
proteine	0,4
sale	0,1