



Confettura di arancia

Codice articolo: -

Barcode: -

DESCRIZIONE E IMPIEGO

Confettura di arancia. Da utilizzare tale-qualè o per farcire brioches e croissants.

Dosaggio raccomandato: 14g per brioches

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Ingredienti: Succo, polpa e scorza di arancia (50%), sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, gelificante: pectina, acidificante: E330, succo concentrato di limone, conservante: E202, aromi.

Colore: arancione scuro

Aspetto: fluido denso

Odore: arancia

VALORI NUTRIZIONALI (per 100g)

Energia (Kcal)	283 Kcal
Energia (Kj)	1201 Kj
Grassi	0,15 g
<i>di cui saturi</i>	0,04 g
Carboidrati	70,50 g
<i>di cui zuccheri</i>	58,30 g
Proteine	0,34 g
Sale	0,01 g

ANALISI MICROBIOLOGICHE

Indice rifrattometrico 20°C (° brix):	68,00 - 70,00
pH:	3,1 - 3,9
Scorrimento (cm/min):	2,00 - 4,00
% acidità come acido citrico monidrato:	0,3 - 0,7
Carica batterica totale:	<1.000 ufc/g
Lieviti e muffe:	<100 ufc/g

IMBALLAGGIO

CONFIGURAZIONE 1

Imb. primario:	Vaso da 1,90kg
EAN imb. primario:	8033344481848
Imb. secondario:	Cartone da 2 vasi
EAN imb. second.:	-
Cartoni su pallet:	Pallet da 240 cartoni

CONFIGURAZIONE 2

Imb. primario:	-
EAN imb. primario:	-
Imb. secondario:	-
EAN imb. second.:	-
Cartoni su pallet:	-

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da qualsiasi fonte di luce o calore

Shelf life da chiuso: 24 mesi
Shelf life da aperto: 30 giorni

**ALLERGENI** (direttiva europea 2003/89/CE e 10/11/2003) e successivi aggiornamenti

	SI/NO	CONTAMINAZIONE CROCIATA
Cereali con glutine e derivati	No	No
Crostacei e derivati	No	No
Uova e derivati	No	No
Pesce e derivati	No	No
Arachidi e derivati	No	No
Soia e derivati	No	No
Latte e derivati	No	No
Frutta a guscio e derivati	No	No
Sedano e derivati	No	No
Senape e derivati	No	No
Semi di sesamo e derivati	No	No
Lupini e derivati	No	No
Molluschi e derivati	No	No
Anidride solforosa	No	No

ULTERIORI DICHIARAZIONI E NOTE

Senza glutine: Si	Senza lattosio: Si	Vegano: -
HACCP	Questo prodotto è fabbricato in conformità ai requisiti del Regolamento CE 852/2004 in materia di igiene degli alimenti. Per garantire la conformità ai requisiti legislativi tutti i processi sono sottoposti ad uno studio secondo i principi del metodo HACCP, periodicamente revisionato.	
TRACCIABILITÀ	In ottemperanza al Reg. CE 178/2008 e successivi aggiornamenti.	
OGM	Il prodotto non contiene ingredienti costituiti o derivanti da organismi geneticamente modificati.	
ETICHETTATURA	In ottemperanza al Reg. CE 1169/2008 e successivi aggiornamenti.	
MOCA	Gli imballaggi utilizzati sono idonei al contatto con gli alimenti. I materiali sono conformi al Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 2023/2006 e Reg. CE 10/2011 e s.m.i.	
PRODUTTORE	Prodotto da Seng Corporation SRL, nello stabilimento di Via L.Braille, 18 - 48124 Ravenna (RA)	
ALTRE NOTE:	-	

Revisione: 07/12/2021

Pietro Montefiori – Legale rappresentante
SENG CORPORATION SRL