

IL GELSO SRL		
FOTO PRODOTTO	SCHEDA TECNICA <i>MARMELLATA DI MANDARINI</i>	DATA I° EMISSIONE 20/04/2015 Rev.1 del 17/11/2015

INGREDIENTI
Mandarini, zucchero

MODALIA' DI PRODUZIONE – PRODOTTO LAVORATO A MANO
Ottenuta per cottura dei mandarini con lo zucchero. Prodotto naturale, ricco di sali minerali e vitamine, viene confezionato in vasi di vetro sterilizzati con capsule twist-off e pastorizzato.

DESCRIZIONE PRODOTTO			
Formato vaso	40 g	100 g	110 g
Durata del prodotto (shelf-life)	24 mesi dalla data di produzione, conservato in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore.		
Modalità di conservazione del prodotto aperto	Conservare in frigo per 10/15 giorni.		
Modalità di trasporto	Temperatura consigliata 12 °C		
Imballo primario	Vaso in vetro con capsula twist-off		
Imballo secondario	Cartone		

ANALISI MICROBIOLOGICHE ESEGUITE SUL PRODOTTO *	VALORI GUIDA
Conta dei microrganismi	< 1000 ufc/g
Conta di lieviti	< 500 ufc/g
Conta di muffe	< 500 ufc/g
PARAMETRI CHIMICO/FISICI CONTROLLATI	VALORI GUIDA
pH	< 4.5
Attività dell'acqua	< 0.92
Residuo rifrattometrico (°Brix a 20°C)	49 +/- 2°
Coloranti, conservanti, aromi	ASSENTI
Frutta utilizzata per 100 g di prodotto	95 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Del mandarino, arancio, tipico del frutto
Odore	Del mandarino al giusto grado di maturazione, non troppo intenso ma ben definito e fruttato
Sapore	Dolce, fruttato con nota caratteristica del mandarino matura e cotta
Aspetto	Prodotto gelificato vellutato e con struttura spalmabile

IL GELSO SRL		
FOTO PRODOTTO	SCHEDA TECNICA <i>MARMELLATA DI MANDARINI</i>	DATA I° EMISSIONE 20/04/2015 Rev.1 del 17/11/2015

OGM	Assenti in conformità ai Regolamenti (CE) n°1829 e 1830 del 2003
ETICHETTATURA	In conformità al Regolamento (CE) 1169 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 dicembre 2011 e successive m.i.
ALLERGENI	Regolamento (CE) n. 1169 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 dicembre 2011 e successive m.i.

SCHEDA CONTROLLO ALLERGENI

Il prodotto è PRIVO di:	SI/NO
Cereali contenente glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati)	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	SI
Uova e prodotti a base di uova	SI
Pesce e prodotti a base di pesce	SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi	SI
Soia e prodotti a base di soia	SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci) e loro prodotti	SI
Senape e prodotti a base di senape	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 ml/l espressi come SO ₂	SI

N.B. *La produzione avviene in stabilimento dove vengono usati frutta secca a guscio e cioccolato a latte in fasi differenziate del ciclo produttivo*

RIFERIMENTI NORMATIVI

* *ANALISI MICROBIOLOGICHE ESEGUITE SUL PRODOTTO:* Regolamento(CE) n. 1441 della Commissione del 5 dicembre 2007 e successive m.i.

* *FRUTTA UTILIZZATA (%):* Direttiva 2001/113/CE del Consiglio, del 20 dicembre 2001 e successivi m.i.

DATA DI EMISSIONE: 20/04/2015