




SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev. 01

Data 01.09.2019

Pag. 1 a 2

Denominazione:	Confettura extra di Albicocche
Codice Prodotto:	215 (230g) e 213 (330g)
MPN:	BB000215 (230g) e BB000213 (330g)
EAN:	n.d.
Descrizione: Grazie al basso consumo di calorie e al suo notevole potere saziante, l'albicocca costituisce l'alimento ideale di metà mattina e metà pomeriggio. Benché povere di calorie , le albicocche sono ricche di vitamine (A, B, C, PP), minerali (magnesio, fosforo, ferro, calcio, rame) e fibra solubili. Ha effetti lassativi grazie ad uno zucchero che si chiama sorbitolo, può essere un valido aiuto in caso di anemia, stanchezza cronica, depressione e per aumentare le difese immunitarie. Durante le diverse fasi di lavorazione non utilizziamo né coloranti, né conservanti, né vengono aggiunti addensanti o gelatificanti. Infatti è la pectina della stessa frutta utilizzata, e la concentrazione che avviene durante la cottura, a dare consistenza alla confettura. La lavorazione artigianale a piccoli lotti di non più di cento vasetti permette di conservare al meglio le caratteristiche gustative della frutta (sapore, colore e profumo) e le proprietà benefiche.	
Ingredienti:	Albicocche 100% (origine Basilicata-Italia) Albicocche 77÷82%, zucchero e succo di limone
ALLERGENI:	<i>Non contiene ALLERGENI</i>
OGM:	<i>Non contiene OGM</i>
Processo di produzione	<ul style="list-style-type: none">- Accettazione materia prima (Frutta)- Lavaggio con acqua potabile- Operazioni preliminari (cernita, eventuale denocciolatura o detorsolatura, eventuale pelatura, taglio, triturazione o passatura)- Miscelazione ingredienti- Cottura e concentrazione- Riempimento a caldo- Pastorizzazione- Raffreddamento- Etichettatura
Formato:	230g - 330g
Confezione:	Vasi di vetro sterili con capsule
Identificazione – Rintracciabilità:	lotto (gg – mm – anno)
Data di scadenza (DS) oppure Termine minimo di conservazione (TMC):	TMC (entro 18 mesi)
Condizioni di conservazione ed uso:	Lo shelf-life di 18 mesi, si riferisce al prodotto tenuto in perfette condizioni di conservazione, cioè in luogo asciutto, temperatura non superiore ai 20°C, confezione ermeticamente

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Rev. 01
		Data 01.09.2019
		Pag. 2 a 2

	chiusa, sottovuoto e al riparo dalla luce e calore. Il barattolo una volta aperto deve essere conservato in frigorifero a temperatura di 4°C e consumato entro 5 giorni.
Paese d'origine e luogo di provenienza	Italia – Basilicata – Potenza – Rotonda

Caratteristiche del prodotto

pH	3.1
Esame visivo	<u>Stato fisico</u> - Massa compatta con fibre e pezzi di frutta <u>Colore</u> – Giallo-arancio
Esame olfattivo	<u>Intensità odore</u> - Molto aromatica. <u>Descrizione odore</u> - L'odore è particolarmente dolce, intenso caratteristico dell'albicocca.
Esame gustativo	<u>Sapore</u> - Gusto particolare, un sapore antico, amaro e molto aromatico
Abbinamenti	Una confettura particolare per l'aroma, adatta per la colazione e la merenda sul pane, nelle brioches o sulle fette biscottate per colazione e/o merenda pomeridiana, è adatta alla preparazione di dolci (torte, crostate ecc.), ma che si presta anche ad essere consumata da sola come dessert. Ottima da abbinare con formaggi stagionati.

Caratteristiche microbiologiche

Microrganismi Mesofili Aerobi	8800 u.f.c./g
Lieviti	< 10 u.f.c./g
Muffe	< 10 u.f.c./g

Considerazioni sullo smaltimento:

I materiali utilizzati per il confezionamento, l'imballaggio, l'etichettatura e il prodotto stesso sono biodegradabili o riciclabili al 100%. In caso di smaltimento suddividere i materiali nel seguente modo:

Prodotto	può essere smaltito nei contenitori per la raccolta dell'organico o in campane di compostaggio
Vasetto	può essere smaltito nei contenitori per la raccolta del vetro
Coperchio	può essere smaltito nei contenitori per la raccolta dell'acciaio o dei materiali ferrosi
Cartoni	può essere smaltito nei contenitori per la raccolta della carta e cartone