




SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 01

Data 01.09.2019

Pag. 1 a 2

Denominazione:	Confettura extra di ciliege
Codice Prodotto:	1918 (230g) e 1923 (330g)
MPN:	BB001918 (230g) e BB001923 (330g)
EAN:	n.d.
Descrizione: La ciliegia è una buona fonte di vitamina C e potassio e possiede notevoli proprietà terapeutiche: ricerche recenti hanno messo in evidenza la sua azione protettiva sul cuore e i suoi effetti antidolorifici. Utile anche per ridurre la pressione arteriosa, facilitare la funzione intestinale e favorire la diuresi. Durante le diverse fasi di lavorazione non vengono utilizzati né coloranti, né conservanti, né vengono aggiunti addensanti o gelatificanti, ma 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).	
Ingredienti:	Ciliege 100% (origine Basilicata-Italia) Ciliege 78÷83%, 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 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

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

Caratteristiche del prodotto

pH	3.1
Esame visivo	<u>Stato fisico</u> - Consistente ma morbida <u>Colore</u> – Amaranto
Esame olfattivo	<u>Intensità odore</u> - Molto aromatica. <u>Descrizione odore</u> - L'odore è particolarmente intenso caratteristico della ciliegia.
Esame gustativo	<u>Sapore</u> - Tipico di ciliegia
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