



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev. 01

Data 01.09.2019

Pag. 1 a 2

Denominazione:	Confettura extra di fragole candonga
Codice Prodotto:	493 (230g) e 494 (330g)
MPN:	BB000493 (230g) e BB000494 (330g)
EAN:	n.d.
<p>Descrizione: La Fragola Candonga racchiude proprietà organolettiche uniche:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Solo 27 Kcal per 100 g perciò indicata nelle diete ipocaloriche e ipoglicemiche • Un contenuto di vitamina C superiore alle arance • Fonte di acido folico (vitamina B9) • Ricca di potassio e fibre • Contiene Polifenoli e flavonoidi che possiedono elevate capacità antiossidanti • Una fragola disintossicante, depurativa e remineralizzante • Stimola la produzione di serotonina e melatonina, ossia sostanze che favoriscono il buonumore <p>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).</p>	
Ingredienti:	Fragole candonga 100% (origine Basilicata-Italia) Fragole candonga 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 passata) – 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)

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

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

Caratteristiche del prodotto

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

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