



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev. 01

Data 01.09.2019

Pag. 1 a 2

Denominazione:	Confettura extra cachi vaniglia e mela
Codice Prodotto:	259 (230g)
MPN:	BB000259 (230g)
EAN:	n.d.
Descrizione: I <u>cachi</u> sono considerati molto energetici, inoltre vantano proprietà lassative, diuretiche ed epatoprotettive. Contengono molti minerali, tra cui potassio, fosforo, magnesio; considerevoli anche la quantità di vitamina C, vitamina A e di beta-carotene. Le <u>mele</u> hanno straordinarie proprietà nutrizionali e salutistiche. Sono particolarmente ricche di pectina, una fibra solubile che aiuta a controllare i livelli di colesterolo, contribuisce a regolarizzare la funzionalità intestinale e tiene sotto controllo l'appetito. Nelle mele sono presenti un vero patrimonio di sostanze antiossidanti e protettive nei confronti del cancro. 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:	cachi vaniglia e mela 100% (origine Basilicata-Italia) cachi vaniglia 80÷85%, mela 8÷12%, 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)



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> - Massa compatta con fibre e pezzi di frutta <u>Colore</u> – giallo ambra
Esame olfattivo	<u>Intensità odore</u> - Molto aromatica. <u>Descrizione odore</u> - L'odore è particolarmente dolce, intenso caratteristico.
Esame gustativo	<u>Sapore</u> - Gusto particolare, un sapore antico 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.

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