



## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Rev. 01

Data 01.09.2019

Pag. 1 a 2

<b>Denominazione:</b>	Marmellata di arance rosse
<b>Codice Prodotto:</b>	93 (230g) e 106 (330g)
<b>MPN:</b>	BB000093 (230g) e BB000106 (330g)
<b>EAN:</b>	n.d.
<b>Descrizione:</b> Le arance rosse sono eccellenti antiossidanti naturali: piene di vitamina C, riducono i radicali liberi e prevengono l'invecchiamento cellulare. 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.	
<b>Ingredienti:</b>	Arance 100% (origine Basilicata-Italia) Arance 80÷85%, zucchero e succo di limone
<b>ALLERGENI:</b>	<i>Non contiene ALLERGENI</i>
<b>OGM:</b>	<i>Non contiene OGM</i>
<b>Processo di produzione</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Accettazione materia prima (Frutta)</li><li>- Lavaggio con acqua potabile</li><li>- Operazioni preliminari (cernita, eventuale denocciolatura o detorsolatura, eventuale pelatura, taglio, triturazione o passatura)</li><li>- Miscelazione ingredienti</li><li>- Cottura e concentrazione</li><li>- Riempimento a caldo</li><li>- Pastorizzazione</li><li>- Raffreddamento</li><li>- Etichettatura</li></ul>
<b>Formato:</b>	230g - 330g
<b>Confezione:</b>	Vasi di vetro sterili con capsule
<b>Identificazione – Rintracciabilità:</b>	lotto (gg – mm – anno)
<b>Data di scadenza (DS) oppure Termine minimo di conservazione (TMC):</b>	TMC (entro 18 mesi)
<b>Condizioni di conservazione ed uso:</b>	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.
<b>Paese d'origine e luogo di provenienza</b>	Italia – Basilicata – Potenza – Rotonda

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>	Rev. 01
		Data 01.09.2019
		Pag. 2 a 2

### Caratteristiche del prodotto

<b>pH</b>	3.1
<b>Esame visivo</b>	<u>Stato fisico</u> - Consistente ma morbida <u>Colore</u> – arancio scuro
<b>Esame olfattivo</b>	<u>Intensità odore</u> - Molto aromatica. <u>Descrizione odore</u> - L'odore è particolarmente intenso caratteristico dell'arancia e del limone.
<b>Esame gustativo</b>	<u>Sapore</u> - Gusto particolare, un sapore antico, amaro e molto aromatico
<b>Abbinamenti</b>	Una marmellata 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

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

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