

Data: 26/02/2020	SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO	LE TRE CASTAGNE DELL'ETNA s.r.l.
Rev.: 00		
Codice: ST 01		Pagina 1 di 4

NOME PRODOTTO: CONFETTURA EXTRA DI GELSI NERI
--

1. COMPOSIZIONE E DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

DESCRIZIONE:

Prodotto dolce spalmabile.

Il frutto del gelsò è in realtà un'infruttescenza costituita da tanti piccoli frutti accostati.

E' una pianta rustica che si adatta di buon grado a qualsiasi tipo di terreno ed è estremamente longeva e resistente.

I frutti, chiamati more, si raccolgono scalarmete prelevando quelli maturi molto delicatamente.

COMPOSIZIONE:

Gelsi neri 64%, zucchero.

Acidificante: Acido Citrico (E 330).

Addensate: Pectina d'Agrumi (E440).

Frutta utilizzata: 64g per 100g di prodotto.

Zuccheri totali: 50g per 100g di prodotto.

Provenienza Gelsi Neri: Sicilia (IT).

2. CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

pH : 3.77

3. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Prodotto microbiologicamente stabile a temperatura ambiente.

Nessuna alterazione chimico, fisica e organolettica.

4. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO: Consistenza semi solida

COLORE: Violaeco, tendente al rosso.

ODORE: Intenso, tipico dei gelsi neri.

SAPORE: Dolce e piacevole.

5. CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (per 100 g di parte edibile)

TABELLA NUTRIZIONALE (valori medi per 100g di prodotto)	
PARAMETRI	VALORI
VALORE ENERGETICO	KJ 674 / Kcal 161
GRASSI TOTALI	0.0 g
di cui SATURI	0.0 g
CARBOIDRATI TOTALI	42.5 g

Data: 26/02/2020	SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO	LE TRE CASTAGNE DELL'ETNA s.r.l.
Rev.: 00		
Codice: ST 01		Pagina 2 di 4

di cui ZUCCHERI	42.5 g
FIBRE	1.1 g
PROTEINE	1.0 g
SALE	0.0 g

6. IMBALLO

PRIMARIO: Vasi in vetro sterili con capsule twist-off.

SECONDARIO: Cartone ondulato bianco. Ogni scatola può contenere 6 vasi.

7. MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO

TEMPERATURA: Ambiente senza sbalzi di calore.

UMIDITA': Ambiente senza sbalzi di calore.

8. TERMINE MASSIMO DI CONSERVAZIONE

Si conserva 24 mesi meno un giorno, in luogo fresco ed asciutto al riparo della luce diretta ad una temperatura massima di 20°C. Una volta aperto conservare in frigo e consumare entro preferibilmente 5 giorni.

9. ETICHETTATURA (diciture riportate in etichetta)

Prodotto in uno stabilimento che utilizza altra frutta a guscio.
Può contenere pezzi e gambi interi.

10. ALTRE CARATTERISTICHE

FORMATI: 40g - 250g

Data: 26/02/2020	SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO	LE TRE CASTAGNE DELL'ETNA s.r.l.
Rev.: 00		
Codice: ST 01		Pagina 3 di 4

DICHIARAZIONI

- La ditta LE TRE CASTAGNE DELL'ETNA s.r.l
 - opera applicando il sistema HACCP come da Reg. 852/ 2004;
 - ha applicando un sistema documentato di rintracciabilità dei prodotti così come previsto dal Reg. 178/2002 CE;
 - ha una procedura per i monitoraggio e controllo delle Micotossine come da Reg. 1881 del 19/12/2006 con metodo HPLC;
 - non utilizza “*Alimenti Geneticamente Modificati*” materie prime contenenti OGM Direttiva 1830 del 2003 per cui non esiste all'interno dell'azienda pericolo di cross-contaminatio dei prodotti.
- All'interno della scrivente vengono lavorati prodotti ortofrutticoli, frutta, verdura e frutta secca, definita allergene dal Direttiva CE N. 89/2003, (Pistacchi (sgusciati, pelati , granella, farina, pasta), Mandorle (sgusciate, pelate , granella, farina, pasta), Nocciole (sgusciate, tostate , granella, farina, pasta), Noci (sgusciate, pasta), Pinoli (sgusciati, pasta)) e non vi alcun rischio di contaminazione con altri allergeni di cui alla tabella seguente:

<i>Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.</i>	
<i>Crostacei e prodotti a base di crostacei.</i>	
<i>Uova e prodotti a base di uova</i>	
<i>Pesce e prodotti a base di pesce.</i>	
<i>Arachidi e prodotti a base di arachidi.</i>	
<i>Soia e prodotti a base di soia.</i>	
<i>Lupini e prodotti a base di lupini</i>	
<i>Molluschi e prodotti a base di molluschi</i>	
<i>Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)</i>	
<i>Frutta a guscio , cioè mandorle (Amigdalus C.), Nocciole (Corylus A.), noci comuni (Junglans R.), noci di Acagiù (Anacardium o.), noci Pecan (Carya i.), noci del Brasile (Bertholletia e.), pistacchi(Pistacia vera), noci del Queensland (macadamia t.) e prodotti derivati.</i>	
<i>Sedano e prodotti a base di sedano.</i>	
<i>Senape e prodotti a base di senape.</i>	
<i>Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.</i>	
<i>Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg. o 10 mg/l espressi come SO2</i>	

Data: 26/02/2020	SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO	LE TRE CASTAGNE DELL'ETNA s.r.l.
Rev.: 00		
Codice: ST 01		Pagina 4 di 4

3. Non utilizza “*Alimenti Geneticamente Modificati* “ materie prime contenenti OGM Direttiva 1830 del 2003 per cui non esiste all'interno dell'azienda pericolo di cross-contamination dei prodotti. Dalle informazioni a noi attualmente disponibili, non risultano esistere specie vegetali sottoposte a modificazioni genetiche.
4. Le materie prime trattate non subiscono trattamenti con radiazioni ionizzanti.