

DENOMINAZIONE	PESCA RIPIENA DI SORBETTO
Varietà	Nettarina
Origine	Campania
Descrizione	Frutto ripieno di Sorbetto alla Pesca
Ingredienti	Polpa di Pesca 60%, zucchero, acqua
Confezione	Buste termosaldade in PVC per alimenti in scatola di polistirolo
Peso per pezzo	100 gr. circa
Pezzi per Kg	10 pezzi per Kg
Shelf Life	24 mesi dal confezionamento
Modalità di consumo	Per una migliore degustazione del prodotto, mantenere a temperatura ambiente per alcuni minuti (da 3 a 5), prima di servirlo
Modalità Conservazione	Conservare il prodotto a -18° C. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato. Consumare preferibilmente entro il TMC indicato sulla confezione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Giallo chiaro più o meno intenso
Sapore	Aromatico e tipico della Pesca
Odore	Caratteristico della Pesca

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE *		
RICERCA ESEGUITA	RISULTATO	LIMITI
Salmonella Spp	Assente/25 gr	Assenza/25 gr
Listeria m.	Assente/25 gr	Assenza/25 gr
Enterobatteriacee	< 10	100

*Si rimanda Rdp allegato

VALORI NUTRIZIONALE MEDI PER 100 GR. DI PRODOTTO			
Grassi	0	Proteine	0.50
di cui saturi	0	Sale	0.02
Carboidrati	34	Energia (Kcal)	139
di cui zuccheri	32	Energia (KJ)	589

ALLERGENI	Possibile contaminazione crociata*	SI	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei			X
Uova e prodotti a base di uova			X
Pesce e prodotti a base di pesce			X
Arachide e prodotti a base di arachide	X		
Soia e prodotti a base di soia			X
Latte e prodotti a base di latte			X
Frutta a guscio	X		
Sedano e prodotti a base di sedano			X
Lupino e prodotti a base di lupino			X
Solfiti E220-E227 (>10mg/Kg di SO ₂)			X
Sesamo e prodotti a base di sesamo			X
Molluschi e prodotti a base di molluschi			X
Cereali contenenti glutine e derivati			X

*nello stabilimento sono presenti queste materie prime.

PRODOTTO CON ASSENZA DI: OGM, ADDITIVI, COLORANTI, EMULSIONANTI,STABILIZZANTI, ADDENSANTI, CONSERVANTI,GRASSI IDROGENATI.