

AGRINETTI**I genuini sapori di Puglia****SCHEDA TECNICA
PRODOTTO FINITO**

PRODOTTO	CONFETTURA EXTRA DI AMARENE	
	PRODOTTO SENZA GLUTINE	
DESCRIZIONE	L'amarena e' una drupa assai simile alla ciliegia, ma con un sapore meno dolce e più amarognolo, viene usata per farne bevande, scioppata o confetture. La nostra confettura utilizza amarene coltivate nella nostra azienda in modo selvatico.	
FORMATI	100g - 200g - 300g - 550g - 1 kg - 3kg	
CONFEZIONE	vasi di vetro sterili con capsule twist-off	
INGREDIENTI	amarene 100% (origine Puglia-Italia), zucchero disciolto 40g. in 100g. di prodotto.	
STRUTTURA	consistenza semi solida	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	pH	5,03
	Attività dell'acqua (aw)	0,79
	Temperatura	20°C
	PRODOTTO PASTORIZZATO	
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	Coliformi totali	< 10
	Escherichia coli β-glucuronidasi positivo	< 10
	Stafilococchi coagulasi positivo	< 10
	Salmonella spp	Assente
	Listeria monocytogenes	Assente
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100g. di prodotto)	VALORE ENERGETICO: kjoule	795
	kcal	188
	GRASSI	0,20g
	di cui acidi grassi saturi	0,07g
	CARBOIDRATI	42g
	di cui zuccheri	40g
	FIBRA	4,5g
	PROTEINE	2,2g
	SALE	0,05g
	ACQUA	51,1g
MODALITA' DI CONSERVAZIONE: TEMPO DI VITA COMMERCIALE	Lo shelf life di 3 anni 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. Il barattolo aperto deve essere conservato in frigorifero a temperatura di 4°C e consumato entro 7 giorni.	
ISTRUZIONI PER L'USO	Il suo uso è tipico delle confetture, può accompagnare fette biscottate, brioches ecc. per colazione e/o merenda pomeridiana, è adatta alla preparazione di dolci (torte, crostate ecc.)	
INDICAZIONE DEI RISCHI	E' possibile la presenza di nocciolo o parti di nocciolo. Si tratta di un alimento fortemente energetico e molto digeribile, quindi va utilizzato in modeste quantità onde evitare, per l'elevata concentrazione zuccherina, fermentazioni gastriche e intestinali fastidiose, che possono portare anche a forme diarroiche.	
CONDIZIONE DI DISTRIBUZIONE	al dettaglio e all'ingrosso	
CATEGORIA DI CONSUMATORI	collettività.	
CATEGORIE A RISCHIO ALLERGENI	Non sono presenti categorie a rischio.	