

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

PRODOTTO	MARMELLATA DI ARANCE	
	PRODOTTO SENZA GLUTINE	
DESCRIZIONE	L'arancia è uno dei frutti che rientra tra gli agrumi. Ne esistono diverse varietà. Nella nostra azienda vengono utilizzate arance originarie della Basilicata. La varietà utilizzata è la "Bionda", la cui forma è ovale, con polpa succosa e compatta, pochi semi e buccia di un biondo dorato. Per la nostra marmellata vengono usate arance fresche appena raccolte, cotte a fuoco lento e a bassa temperatura con l'aggiunta di una bassa percentuale di zucchero così da conferire alla marmellata un gusto di frutta fresca.	
FORMATI	100g - 200g - 300g - 550g - 1 kg - 3kg	
CONFEZIONE	vasi di vetro sterili con capsule twist-off	
INGREDIENTI	arance 100% (origine Basilicata-Italia), zucchero disciolto 20g. in 100g. di prodotto.	
STRUTTURA	consistenza semi solida	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	pH	3,74
	Attività dell'acqua (aw)	0,78
	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	731
	kcal	174
	GRASSI	0,3g
	di cui acidi grassi saturi	0,1g
	CARBOIDRATI	36g
	di cui zuccheri	34g
	FIBRA	11,8g
	PROTEINE	0,8g
SALE	0,003g	
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.)	
CONDIZIONE DI DISTRIBUZIONE	al dettaglio e all'ingrosso	
CATEGORIA DI CONSUMATORI	collettività.	
CATEGORIE A RISCHIO ALLERGENI	Non sono presenti categorie a rischio.	
CONTROINDICAZIONI	Nessuna, se consumata in modiche quantità.	