

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

<b>PRODOTTO</b>	<b>COMPOSTA DI FICHI</b>	
	<b>PRODOTTO SENZA GLUTINE</b>	
<b>DESCRIZIONE</b>	Il fico coltivato nella nostra azienda senza l'ausilio di pesticidi e fertilizzanti, è un'alimento zuccherino impropriamente chiamato frutto perché la parte consumata è il sicone (infruttescenza) dell'infiorescenza della pianta. Essi appena raccolti vengono spellati e cotti a bassa temperatura, con poco zucchero aggiunto, per ottenere un'ottimo concentrato naturale di fichi.	
<b>FORMATI</b>	100g - 200g - 300g - 550g - 1 kg - 3kg	
<b>CONFEZIONE</b>	vasi di vetro sterili con capsule twist-off	
<b>INGREDIENTI</b>	fichi 100% (origine Puglia- Italia) zucchero disciolto 10g. in 100g. di prodotto.	
<b>STRUTTURA</b>	consistenza semi solida	
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE</b>	<b>pH</b>	4,5
	<b>Attività dell'acqua (aw)</b>	0,85
	<b>Temperatura</b>	20°C
	<b>PRODOTTO PASTORIZZATO</b>	
<b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI</b>	Coliformi totali	< 10
	Escherichia coli β-glucuronidasi positivo	< 10
	Stafilococchi coagulasi positivo	< 10
	Salmonella spp	Assente
	Listeria monocytogenes	Assente
<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI</b> (valori medi per 100g. di prodotto)	<b>VALORE ENERGETICO: kjoule</b>	732
	<b>kcal</b>	173
	<b>GRASSI</b>	0,9g
	<b>di cui acidi grassi saturi</b>	0,3g
	<b>CARBOIDRATI</b>	37,8g
	<b>di cui zuccheri</b>	21,2g
	<b>FIBRA</b>	3,2g
	<b>PROTEINE</b>	1,8g
	<b>SALE</b>	0,05g
	<b>ACQUA</b>	56,3g
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE: TEMPO DI VITA COMMERCIALE</b>	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 5 giorni.	
<b>ISTRUZIONI PER L'USO</b>	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.) può anche accompagnare formaggi strutturati e/o semipiccanti	
<b>INDICAZIONE DEI RISCHI</b>	Da usare con cautela nelle infiammazioni dell'apparato digerente.	
<b>CONDIZIONE DI DISTRIBUZIONE</b>	al dettaglio e all'ingrosso	
<b>CATEGORIA DI CONSUMATORI</b>	collettività.	
<b>CATEGORIE A RISCHIO ALLERGENI</b>	Non sono presenti categorie a rischio.	