

**LINEA DISPENSER**
**Marmellata di arance**
**DESCRIZIONE LEGALE**

Marmellata di arance per uso professionale

**INGREDIENTI**

Arance, zucchero di canna, succo di limone concentrato.  
84g di frutta per 100g.

**CARATTERISTICHE PRODUTTIVE**

Cottura della frutta e miscelazione ingredienti. Concentrazione del prodotto a basse temperature. Confezionamento a caldo e pastorizzazione del prodotto. Al prodotto non sono stati aggiunti conservanti, aromi e coloranti. Ricettazione elaborata appositamente per favorire una corretta dosatura del prodotto mediante dispenser Agrimontana.

**NOTE ORGANOLETTICHE CARATTERISTICHE**

Sapore e odore caratteristico del prodotto.

**CONSISTENZA**

Cremosa.

**CONSIGLI D'USO**

Si consiglia di miscelare prima dell'utilizzo.

**ANALISI CHIMICHE**

aW	0,86 +/-0,03	
brix	60 +/-2	Bx
pH	3,8 +/- 0,2	
acidità	0,6 +/-0,3	%

**ANALISI FISICHE**

scorrimento	min.6/max.10	cm/30''
-------------	--------------	---------

**ANALISI MICROBIOLOGICHE**

CMA	< 1000	UFC/g
lieviti osmofili	assenti	UFC/g
muffe	< 100	UFC/g
enterobatteriacee	<10	UFC/g
carica mesofila anaerobia sporigena	< 100	UFC/g
lieviti	< 100	UFC/g
clostridi SR	assenti	UFC/g

**LINEA DISPENSER**
**Marmellata di arance**
**VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g**

Valore Energetico	1084	kJ
Valore Energetico	255	kcal
Proteine	0,6	g
Carboidrati	62	g
di cui zuccheri	60	g
Grassi	0	g
di cui saturi	0	g
Sale (sodio x 2,5)	0	g

**ELENCO ALLERGENI COME DA REGOLAMENTO (UE) N.1169/2011 – ALLEGATO II**

	Presenza nel prodotto	Possibile presenza involontaria (contaminazione crociata)
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (I)	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	NO	NO
Frutta a guscio e prodotti derivati	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO
Solfiti in conc. pari o maggiori di 10 mg/kg	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO

(I) Utilizzato anche sciroppo di glucosio da frumento esente da etichettatura come specificato nell'Allegato II del Regolamento CE 1169/11.

**Prodotto senza glutine.**

**DICHIARAZIONI SUPPLEMENTARI**

Prodotto esente da contaminanti fisici sia di natura organica che inorganica. Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati, né ha subito manipolazioni o processi che ne prevedano l'impiego. Il prodotto non è trattato con radiazioni ionizzanti. Prodotto conforme ai limiti di legge per metalli pesanti e micotossine.

**TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE**

Tre anni dalla data di produzione. Vedere indicazioni sulle singole confezioni.

## LINEA DISPENSER

## Marmellata di arance

## CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

Mantenere la confezione chiusa in luogo fresco e asciutto.

## CONSERVAZIONE DOPO L'APERTURA

Dopo l'apertura e il posizionamento sull'erogatore correttamente sanificato, le lattine possono restare a temperatura ambiente per un massimo di 3 giorni. Per prolungare il tempo di conservazione è necessario rimuovere la lattina dall'erogatore, sigillarla con l'apposito tappo in dotazione e riporla in frigorifero (0°C/+6°C) per la notte. Tale operazione si può ripetere per un massimo di 15 giorni.

## INFORMAZIONI CONFEZIONAMENTO

Packaging	Lattina
Peso Netto unità	1000 g
Peso Lordo unità	1090 g
Unità di vendita	6 pz x 1 kg
Dimensioni cartone (cm)	22 x 31 x 14
Cartoni per strato	12
Numero strati per pallet	8
Pallet (EPAL)	96 cartoni
Dimensioni pallet (cm)	80 x 120 x 127
Codice a Barre Prodotto	8013999036297
Codice a Barre Unità di vendita	8013999015322
Codice Nomenclatura Combinata	20079939

## CERTIFICAZIONI

OHSAS 18001:2007  
UNI EN ISO 9001:2015  
UNI EN ISO 14001:2015  
euK (KASHER)  
Hallal

L'Azienda Agrimontana S.p.A. opera secondo un proprio sistema HACCP garantendo la sicurezza igienica dei prodotti nell'intero ciclo produttivo e la conformità delle lavorazioni al Reg. CE 852/2004.  
Il prodotto è da ritenersi conforme ai regolamenti europei in vigore.