



**IL NIDO
DEL PETTIROSSO**

AUTOCONTROLLO SCHEMA TECNICA PRODOTTI



Il Nido del Pettirosso
C.da Scarafone,snc - 86010 Ferrazzano (CB)

SCHEMA TECNICA Confettura Extra di Percoche

LINEA: Marmellate e Confetture

Rev:15/01/2021

INGREDIENTI: Percoche 82%, Zucchero di Canna,
Limone

Per 100 gr di prodotto: 70 gr di frutta utilizzata
30 gr di zuccheri

PROVENIENZA MATERIE PRIME:Italia

ALLERGENI:

FORNITORE: Il Nido del Pettirosso Giovanna Cerio

NOME DEL PRODOTTO: Confettura extra di Percoche

MARCHIO: Il nido del pettirosso

CODICE EAN: 7427128768736

PESO: 410gr di cui peso netto 230gr,

TIPO DI CONFEZIONAMENTO: Barattolo in vetro

IMBALLO PRIMARIO: Barattolo con tappo a vite

QUALITA' :Vetro + Tappi a vite per alimenti

DIMENSIONI: 7,2 cm. di diametro per 8,3 cm. di altezza

IMBALLO SECONDARIO: Cartone ondulato

DIMENSIONI:cm. 32x22x15 h

N° barattoli per cartone 12

peso netto cartone 12 x 410 = 4.920gr.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO:Invitante , Vivido

COLORE: Caratteristico degli ingredienti utilizzati

ODORE: Caratteristico senza odori estranei

SAPORE: Caratteristico senza retrogusti estranei

CONSISTENZA: Cremoso

DIFETTI:Assenti

RIFERIMENTI NORMATIVI

Sistema HACCP applicato secondo la legislazione vigente.

Trasporto effettuato in regime di temperatura ambiente secondo quanto disposto dalle leggi vigenti.



LAVORAZIONE E CONSIGLIO PER L'UTILIZZO

La confettura extra di Percoche è prodotta con frutta selezionata non trattata. La percoche è una varietà di pesca classica ed ha la peculiarità di avere una polpa compatta, gialla o bianca, un profumo ed un sapore intenso che rendono questa confettura particolarmente gustosa. Tutta la lavorazione è completamente manuale, vengono lavate e spazzolate a mano e utilizzate per intero il frutto dopo aver eliminato il nocciolo. La produzione è legata alla stagionalità da luglio fino a settembre, è proprio in questo periodo che questa varietà di pesca offre il meglio delle proprietà organolettiche. Cotta lentamente ed a bassa temperatura rendono questa confettura davvero unica e gustosissima. Perfetta a colazione, gustosa sulle fette biscottate, nello yogurt, da utilizzare nelle realizzazioni di crostate o fagottini ripieni con l'aggiunta di noci o mandorle. Non contiene Pectina, Addensanti, Acido Citrico e Conservanti, 100% NATURALE

Conservazione T.M.C.: 36 Mesi

Conservato nelle opportune condizioni di conservazione, in un luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce solare diretta, il prodotto a una conservabilità pari a 36 mesi dalla data di confezionamento.

Conservazione Tmc: 36 mesi

Una volta aperta, la confezione va Conservata in frigo e consumata entro pochi giorni.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto	
Valore energetico	KJ/Kcal783,00/185,00
Grassi di cui acidi grassi saturi	0,30g 0,01g
Carboidrati di cui zuccheri	46,00g 45,00g
Proteine	1,00g
Sale	0,02g