



**IL NIDO
DEL PETTIROSSO**

AUTOCONTROLLO SCHEMA TECNICA PRODOTTI



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

SCHEMA TECNICA Marmellata Extra di Limoni e Zenzero

LINEA: Marmellate e Confetture

Rev:15/01/2021

INGREDIENTI: Limoni 80%, Zucchero di Canna,
Zenzero 6%

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 Limoni e
Zenzero

MARCHIO: Il nido del pettirosso

CODICE EAN: 7427128768422



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.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto	
Valore energetico	KJ/kcal 763,59/179,67
Grassi di cui acidi grassi saturi	0,00g 0,00g
Carboidrati di cui zuccheri	44,65g 44,18g
Proteine	0,27g
Sale	0,04g

LAVORAZIONE E CONSIGLIO PER L'UTILIZZO

La marmellata di limoni e zenzero è prodotta con agrumi selezionati non trattati, coltivati in Italia, con zenzero fresco. La lavorazione dei limoni è completamente manuale, vengono lavati e spazzolati, viene utilizzato tutto il frutto, anche la buccia. La produzione è legata alla stagionalità che va da gennaio a fine marzo, è in questo periodo che i limoni offrono il meglio delle proprietà organolettiche. Stessa attenzione viene posta nella lavorazione ed in particolare nella cottura fatta a bassa temperatura per mantenere inalterato il sapore della frutta stessa. Fresca a colazione, originale da portare in tavola in abbinamento a formaggi stagionati dal sapore intenso. 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.