



**IL NIDO
DEL PETTIROSSO**

AUTOCONTROLLO SCHEMA TECNICA PRODOTTI



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

SCHEMA TECNICA Marmellata di Arance e Cannella

LINEA: Marmellate e Confetture

Rev:15/01/2021

INGREDIENTI: Arance 82%, Zucchero di Canna,
Limone, Olio Essenziale di Cannella Ceylon (0,01%)
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:Marmellata di Arance e
Cannella

MARCHIO: Il nido del pettirosso

CODICE EAN: 7427128768408

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 marmellata di arance e cannella è prodotta con agrumi selezionati non trattati, coltivati in Italia. La lavorazione delle arance 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 le arance 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.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto	
Valore energetico	KJ/Kcal 851,95/200,59
Grassi di cui acidi grassi saturi	0,00g 0,00g
Carboidrati di cui zuccheri	48,58g 48,14g
Proteine	0,79g
Sale	0,04g