SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
ALBICOCCA DEL VESUVIO

iMarigliano
qualità artigianale

PRODOTTO	**ALBICOCCA DEL VESUVIO**		
CATEGORIA MERCEOLOGICA	Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale.		
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Via Cortile Ammirati, 20 – San Giuseppe Vesuviano (Na)		
CARATTERISTICHE	Prodotto lavorato con metodi artigianali tradizionali ottenuto da materie prime selezionate		
ELENCO INGREDIENTI	Albicocche del Vesuvio (Albicocche del Vesuvio 12% sul totale del prodotto, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, acido citrico E330), Farina di FRUMENTO, BURRO, acqua, zucchero, TUORLO fresco pastorizzato, LIEVITO MADRE, pasta di mandarino, limone e arancia (mandarino, limone, arancia, sciroppo di fruttosio-glucosio, saccarosio, succo naturale di arancia), miele di acacia, malto d'orzo, sale, vaniglia Bourbon.		
ALLERGENI (Reg UE 1169/2011)	**Derivati dei cereali contenenti glutine, derivati del latte e prodotti a base di uova. Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche arachidi, frutta secca a guscio e prodotti a base di soia.**		
OGM	Prodotto con ingredienti privi di OGM.		
TMC	120 giorni dalla data di produzione.		
MODALITA' DI UTILIZZO	Aprire la confezione e consumare il prodotto dopo circa 10 minuti.		
CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco e asciutto e lontano da fonti di calore. Si consiglia di consumare il prodotto nel più breve tempo possibile, in quanto non contiene conservanti.		
IMBALLO	Confezione da 1000 gr.		
PALLETTIZZAZIONE	8 ct x 5 strati.		
CODICE EAN	7427119292561		
TRASPORTO	Automezzo coibentato autorizzato.		
VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g di prodotto)	Valore energetico	364/1521	Kcal/kJ
	Grassi	9,9	g
	Di cui Acidi Grassi saturi	7,3	g
	Carboidrati	61,4	g
	Di cui Zuccheri	33,8	g
	Proteine	6,1	g
	Sale	0,2	g
	Fibre	2,2	g
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Carica batterica totale	$<10^5$	UFC/gr
	Coliformi totali	$<10^2$	UFC/gr
	Escherichia coli	$<10^2$	UFC/gr
	Stafilococchi coag.+	Assenti	UFC/gr
	Salmonella Spp	Assente	UFC/25gr
	Listeria monocytogenes	Assente	UFC/25gr