



## SCHEMA TECNICA

### MARMELLATA DI LIMONE 35%

**Codice referenza** : 1149.4

**PRODOTTO A MARCHIO ROMEO**

**Rev del** : **02/11/2023** **n** : -

<b>Nome Prodotto</b> (Dichiarazione in Etichetta)	: MARMELLATA DI LIMONE 35%
<b>Lotto N.</b>	: In etichetta - aggiornato ad ogni ciclo di produzione
<b>Produttore</b>	<b>Sito di Produzione</b> :

**Descrizione** : Frutta Candita. Nel processo di canditura, per osmosi viene ridotto il contenuto in acqua della frutta e il contenuto in zucchero viene gradualmente portato a più di 70%. La nostra frutta candita è prodotta in Italia da canditori che utilizzano impianti moderni, non abbandonando la tradizione. Il processo di lavorazione utilizzato è lento ed accurato e la tradizione, coniugata con la passione, esalta la qualità del prodotto candito.

**Applicazione** : Industrie Dolciarie e Alimentari  
(In quale prodotto alimentare potrà essere utilizzato)

**Ingredienti** : Sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, purea limone 35% (Italia), gelificante: pectina E440, correttore di acidità: acido citrico E330, addensante: alginato di sodio E401.  
(In ordine decrescente di peso)

**Dosaggio della Referenza** : Q.B. secondo buona tecnica.  
(Quantità nel prodotto)

**Valori Nutrizionali** : (Valori medi riferiti a 100g di prodotto)  
Valore Energetico : 272 Kcal (1138 Kj)  
- Lipidi : 0,2 g  
-- di cui saturi : 0,0 g  
- Carboidrati : 58,2 g  
-- di cui zuccheri : 56,4 g  
- Proteine : 0,40 g  
- Fibre Alimentari : 1,80 g  
- Sale : 0,01 g

#### **Caratteristiche Fisiche - Organolettiche**

- Colore : Giallo  
- Odore : Limoine  
- Sapore : Dolce, limone

#### **Parametri Microbiologici** (Valori max espressi come u.f.c./g)

	LIMITI	U.M
- Carica Batterica Totale	< 10.000	UFC/g



- Lieviti	:	<	10.000	UFC/g
- Coliformi	:	<	10	UFC/g
- Muffe	:	<	10.000	UFC/g
- Escherichia Coli	:	Assente/25g		UFC/g
- Staphylococcus aureus	:	Assente/1g		UFC/g
- Salmonella spp.	:	Assente/25g		UFC/g

#### **Laboratorio Analisi**

: I prodotti vengo analizzati a campione presso laboratorio accreditato - a richiesta i prodotti possono essere accompagnati da certificati analisi.

#### **OGM**

: Il presente prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati, in conformità a quanto previsto dal regolamento CE n 1829 e 1830 del 2003

#### **Allergeni**

: Conforme con il Reg. 2000/13/CE, D.lgs n 114 dell' 08/02/2006, Reg. 1169/2011 e successivi emendamenti, relativa all'etichettatura dei prodotti.

<b>Allergeni</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>Cross – Contamination</b>
Cereali contenenti glutine *			
Crostacei e prodotti a base di crostacei	:	X	
Uova e prodotti a base di uova	:	X	
Pesce e prodotti a base di pesce	:	X	
Arachidi e prodotti a base di Arachidi	:	X	
Soia e prodotti a base di soia	:	X	
Latte e prodotti a base di latte (Incluso il lattosio)	:	X	
Frutta a guscio **	:	X	
Sedano e prodotti a base di sedano	:	X	
Senape e prodotti a base di senape	:	X	
Sesamo e prodotti a base di sesamo	:	X	
Solfiti E220 – E227 (> 10 mg/kg di SO2)	:	X	
Lupino e prodotti a base di lupino	:	X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	:	X	
* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi idridati	:	X	
** mandorle ( <i>Amygdalus communis L.</i> ), nocciole ( <i>Corylus Avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), Noci pecan [ <i>Carya illinoiesis</i> (Wangenh.) K. Koch], Noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), Pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), Noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati.	:		

**Imballo** : Mastello

**Kg per confezione** : 3 Kg

**Pezzi per confezione** : 2

#### **Modalità Conservazione**

: 24 mesi in ambienti areati in confezione integra, lontano da luce e fonti di calore.

#### **Shelf Life**

: Il prodotto, conservato nelle condizioni consigliate e all'interno dell'imballaggio originale sigillato, mantiene inalterate le proprie caratteristiche per almeno 24 mesi.

#### **Precauzioni:**

: Nel caso in cui il prodotto presenti delle anomalie, difetti visibili o non abbia le consuete caratteristiche fisico/organolettiche, si consiglia di evitarne l'utilizzo, riportarlo chiuso in un luogo isolato, contattare il rivenditore o il produttore per definire le azioni successive.