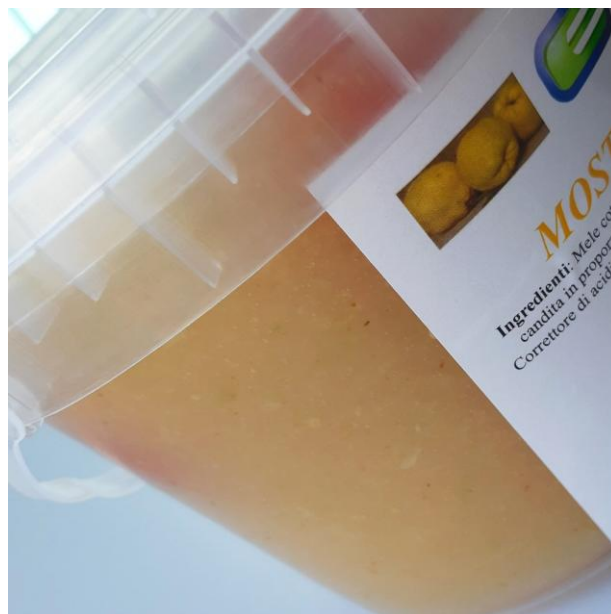


MOSTARDA VICENTINA KG.3



CARATTERISTICHE DESCRITTIVE E MERCEOLOGICHE

Antico prodotto tipico del Veneto, a base di cotogne italiane e zuccheri portato a consistenza pastosa appropriata e perlinato di frutta candita. La caratteristica saliente è dovuta all'aggiunta di aroma senape e frutta candita.

Ingredienti nei secchielli da 3kg e 12kg: mele cotogne , sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, frutta candita in proporzione variabile (pere, mele, albicocche, clementine, fichi, ciliegie rosse). Correttore di acidità: acido citrico. Aromi. Colorante nelle ciliegie candite: eritrosina; nei fichi: E100-E133. Conservanti: **anidride solforosa** come residuo e sorbato potassio nella frutta candita.

Sostanze allergeniche Dir. CE 68/2007: **anidride solforosa**

Valori nutrizionali medi per 100g	Mostarda (vasi)	Frutta candita mista (secchielli)
Valore energetico	206Kcal – 862,5Kj	313Kcal – 1330Kj
Carboidrati	50g	76.3g
Di cui zuccheri	47g	54.8g
Grassi	0.1g	0.3g
Di cui saturi	0.0g	Inf. LQ
Proteine	0.1g	0.2g
Sale	0,0g	0.087g
Fibre alimentari	3.6g	2.3g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO: pastoso

COLORE : giallo paglierino

SAPORE E ODORE: senapato tipico

Campesan snc di Campesan Ernesto & C. snc

36061 BASSANO DEL GRAPPA (VI) - Via Apollonio, 52

Tel. 0424 503400 - Fax 0424 508267

campesan@campesan.it - C.F. e P.IVA 02295010249

CARATTERISTICHE CHIMICHE

PARAMETRO	U.M.	VALORE	METODO/NOTE
ACIDITÀ	pH	2,7 - 3,5	Potenziometrico
RESIDUO SECCO	Brix	48 - 56	Rifrattometro ottico

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	U.M.	VALORE	METODO/NOTE
C. M. T.	UFC/g	< 1000	Conta su colture
STAPHILOCOCCI	UFC/g	assenti	Conta su colture
MUFFE	UFC/g	< 100	Conta su colture
LIEVITI	UFC/g	< 20	Conta su colture
COLIFORMI	UFC/g	< 10	Conta su colture

CONFEZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO

CONFEZIONE	vasi vetro 350g	secchi pl. da 3kg
CONFEZIONI PER TERMOPACCO	12 vasi	
DIMENSIONE TERMOPACCO	28x21x12 cm	
PESO TERMOPACCO	6,7 kg	
TERMOPACCHI/SECCHI PER STRATO	14	24
TERMOPACCHI/SECCHI PER PEDANA	112	144

Il prodotto è disponibile anche in secchi in PE e PP da 3 o da 12kg o in altre confezioni da concordare

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE E DURATA

STOCCAGGIO: luoghi freschi, asciutti e al riparo da fonti di luce e di calore

SHELF-LIFE: 24 mesi nelle confezioni originali ed integre