

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO	ZAFFERANO <i>Semilavorato in pasta a base di zuccheri, aromi e zafferano</i>
CODICE	1369
SHELF-LIFE	24 mesi dalla data di produzione
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	CONSERVARE IN LUOGO ASCIUTTO E LONTANO DA FONTI DI CALORE.

CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO

Ingredienti: Sciroppo di Riso, Aroma, Curcuma Bio, Zafferano in pistilli.

Direttiva CE 2003/89 e 2006/142 -

Confezione	Barattolo cilindrico in HDPE da 1000ml
Quantità nominale	750 g
Cartone	
Peso lordo	1000 g
Dimensioni unità vendita	∅ sup. 94mm- ∅ inf 101mm- h 163 mm

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Colore: Giallo aranciato
Odore: Tipico dello zafferano
Sapore: Caratteristico dello zafferano

DOSAGGIO E IMPIEGO

Dosaggio indicativo: 5 g di prodotto su 1 kg di prodotto

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO

Umidità:	0,10% max
Acidità oleico	1,75% max
Insaponificabile	0,35 max
Numero di perossidi	3,0 meqO ₂ /Kg
Valore di bleu	0,05 max
Uv estinzione dopo lavaggio	0,14 max

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO

Conta batterica totale	< 1000 UFC/g
Lieviti	< 100 UFC/g
Muffe	<100 UFC/g
Enterobacteriaceae	max 10 UFC/g
Coliformi	max 10/g
E.Coli	Assente/g
Salmonella	Assente/25 g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

Energia: 1535,48 kJ /367 kcal
Grassi: 2,15
- di cui acidi grassi saturi: 0,48 g
Carboidrati: 80,47g
- di cui zuccheri: 2,47 g
Proteine: 4,3 g
Fibre: 4,8 g
Sale: 0,1 g