

	<b>SCHEDE TECNICHE</b>	<b>ST</b>	
Pere allo Sciroppo		Rev.: 0	14.08.2019
Pagina 1 di 1			

**DENOMINAZIONE PERE A METÀ ALLO SCIROPPO “VIVA MARIA”**

**DEFINIZIONE** Prodotto ottenuto da pere calibrate, pelate, detorsolate tagliate a metà e immerse in sciroppo di zuccheri.

**COMPOSIZIONE** Pere, acqua, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, correttore di acidità: acido citrico.

**ALLERGENI** Assenti

**CARATTERISTICHE** Colore bianco avorio uniforme, caratteristico.

**ORGANOLETTICHE** Sapore e odore tipici del frutto colto e lavorato al giusto grado di maturazione. Consistenza tenera caratteristica ed uniforme.

**PARAMETRI CHIMICO FISICI**  
**PESO NETTO:** 822 g  
(conforme a quello dichiarato in etichetta con le tolleranze previste dalle normative vigenti (Legge 609/78 e D.M. 27/2/79))  
**PESO SGOCCIOLATO:** 460 g  
Brix:  $\geq 17$   
pH: 3,6 – 3,9

**ANTIFERMENTATIVI:** Assenti

**RESIDUI DI ANTIPARASSITARI:** nei limiti di legge

**PRODOTTO GARANTITO COMMERCIALMENTE STERILE**

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE** Valori medi per 100 g di prodotto

ENERGIA	304 kJ /72 kcal
GRASSI	0,1 g
di cui acidi grassi saturi	0,0 g
CARBOIDRATI	17,5 g
di cui zuccheri	16,2 g
FIBRE	1,0 g
PROTEINE	0,2 g
SALE	0,0 g

**T.M.C.** 3 ANNI

**MODALITÀ DI CONSERVAZIONE** Dopo apertura, conservare in frigorifero, in un contenitore non metallico e consumare entro breve tempo

**CONFEZIONE** Scatola in banda stagnata, 850ml

**PRODUTTORE** Conserve Italia Soc.coop.agricola, stabilimento di Codigoro (FE) Via della Cooperazione, 5