


	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Pagina 1 di 2	
	<i>MOSTARDA DI PERE GUSTO</i>	Cod: 16MARCONF-204	
	<i>SENAPE - 120 g</i>	REV 0	12/04/21

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	MOSTARDA MANTOVANA DI PERE GUSTO SENAPE 120g
MARCHIO	San Patrignano
CODICE ARTICOLO	16MARCONF-204
DENOMINAZIONE LEGALE	Mostarda Mantovana di pere gusto senape
DESCRIZIONE	Mostarda Mantovana di pere gusto senape
CODICE EAN	8022467961856

UNITA' DI VENDITA	Articolo a peso fisso. Un vasetto pesa 120 g e.
CONFEZIONE E MATERIALE DELL'UNITA' DI VENDITA	Vasetto in vetro; GL70 RACCOLTA VETRO Capsula; FE 40 RACCOLTA ACCIAIO
IMBALLO DI VENDITA	Cartone SCATOLONE/ PAP20): contiene n. 6 vasetti.
PALLET	Numero Cartoni per Pallet: nr. Numero Cartoni per strato: nr. Numero Strati: nr.

SHELF LIFE (TMC)	24 mesi
SHELF LIFE MINIMA GARANTITA	16 mesi
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Una volta aperto conservare in frigo e consumare entro 12 settimane
PRODUTTORE E CONFEZIONATORE	Prodotto e confezionato per San Patrignano Società Agricola Cooperativa Sociale , Via San Patrignano, 53 - 47853 Coriano (RN) nel laboratorio di via Romana Zuccona 208, 46031 San Biagio di Bagnolo San Vito (Mn) Italia
APPROVAL NUMBER	

INGREDIENTI	Ingredienti: pere 54%, zucchero, aroma .
ORIGINE:	Pere: Italia
ALTRE INFORMAZIONI:	

STORIA E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
	<p>COLORE Biondo tendente al paglierino, traslucido-</p> <p>ODORE / AROMA Tipico, pungente</p> <p>SAPORE Dolce piccante, variabile nel tempo (decrece</p> <p>ASPETTO Fetta sottile immersa in uno sciroppo di zucchero-</p> <p>Abbinamenti: bollito misto, formaggi stagionati e salumi. Per uniformare il sapore della senape si consiglia di mescolare il prodotto in una ciotola prima del consumo.</p>

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Pagina 2 di 2	
	<i>MOSTARDA DI PERE GUSTO</i>	Cod: 16MARCONF-204	
	<i>SENAPE - 120 g</i>	REV 0	12/04/21

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE E MICROBIOLOGICHE	
PARAMETRO	VALORE GUIDA
pH a 20°C	4,10
Aw 25°C	0,85
Muffe e lieviti	<1000 ufc/g
Carica microbica totale	<1500 ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
Salmonella spp	Assente in 25 g

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	
PARAMETRO	VALORE MEDIO su 100g di prodotto
Valore energetico (kJ)	1114
Valore energetico (kcal)	266
Grassi totali (g)	<0,1
di cui acidi grassi saturi (g)	<0,1
Carboidrati (g)	69,8
di cui zuccheri (g)	68,4
Proteine (g)	0,28
Sale (g)	<0,01

ALLERGENI		
	PRESENZA CERTA NEL PRODOTTO	PRESENTE NELLO STABILIMENTO DI PRODUZIONE
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e loro derivati	No	No
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No
Uova e prodotti a base di uova	No	No
Pesce e prodotti a base di pesce	No	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	No
Soia e prodotti a base di soia	No	No
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	No	No
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del brasil, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	No	No
Sedano e prodotti a base di sedano	No	No
Senape e prodotti a base di senape	No	No
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	No	No
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/kg espressi in SO ₂	No	No
Lupino e prodotti a base di lupino	No	No
Molluschi e prodotti a base di molluschi	No	No

O.G.M.: La materia prima e gli ingredienti utilizzati non contengono e non derivano da organismi geneticamente modificati.
RADIAZIONI IONIZZANTI: Il prodotto non è soggetto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.
RESIDUI PRESIDI SANITARI: Conforme al Regolamento 178/06/CE e/o Regolamento 470/09/CE e <i>ss.mm.ii.</i>
INFESTANTI E LORO RESIDUI: Assenti
CONTAMINANTI CHIMICI: Conforme al Regolamento 1881/06/CE e <i>ss.mm.ii.</i>
DESTINAZIONE D'USO: Il prodotto è destinato a tutte le categorie di consumatori