

Revisione n.01 del 07/04/2025

ARTICOLO: More di bosco intere liofilizzate

PESO NETTO: 50 gr

MARCHIO: La Cincia

INGREDIENTI: More silvestri

ORIGINE: Europa

PREPARAZIONE:

Reidratare le more in acqua a temperatura ambiente per pochi secondi. Procedere se necessario al taglio. In alternativa utilizzare le more tali e quali o all'interno di impasti senza reidratarle.
Vasta duttilità d'uso in cucina.

**CARATTERISTICHE FISICHE ED
ORGANOLETTICHE:**

Mora di bosco, piccola, intera, colore nero, odore tipico del prodotto fresco, sapore dolce caratteristico.
Frutto di bosco spontaneo raccolto a mano in boschi europei.

INFORMAZIONI CONFEZIONE:

Vaso ermetico in vetro

CONSERVAZIONE:

Vedere la data consigliata sulla confezione.
Una volta aperto il vaso, si consiglia di utilizzare la quantità desiderata e richiudere con rapidità il coperchio. Tenere lontano da fonti luminose e di calore.

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE PER
100gr DI PRODOTTO:**

Valore energetico:	1356kJ / 323 kcal
Grassi:	2,60g
di cui acidi grassi saturi:	0,50g
Carboidrati:	59g
di cui zuccheri:	46g
Fibre:	19g
Proteine:	6,2g
Sale:	0,01g

DURABILITÀ:

5 anni dal confezionamento

DECODIFICA DEL LOTTO:

Le prime tre lettere indicano il tipo di trasformazione, le seguenti il tipo di prodotto, successivamente il numero di trasformazione e l'anno di lavorazione.

CARATTERISTICHE CHIMICHE E
MICROBIOLOGICHE:

Enterobatteri:	<600 u.f.c./g
Carica batterica totale:	<10.000.000 u.f.c./g
Coliformi totali:	<500 u.f.c./g
Escherichia coli:	<100 u.f.c./g
Stafilococchi Coagulasi:	<100 u.f.c./g
Listeria monocytogenes:	<10 u.f.c./g
Salmonella:	0 in 25 g
Clostridium perfringens:	<100 u.f.c./g
Fitofarmaci multiresiduale:	<0,05 mg/kg
Cadmio:	<0,2 mg/kg
Piombo:	<0,1 mg/kg
Materiale vegetale estraneo:	0

CORPI ESTRANEI:

Setacciatura con vibrovaglio da prodotto fresco, metal detector e controllo visivo. Dopo la trasformazione in liofilizzato controllo visivo.

ALLERGENI, OGM E CONTAMINAZIONI
CROCIATE:

no