

<b>SCHEMA TECNICA</b>	
<b>DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO</b>	<b>GELEES FRIZZ</b>
<b>DESCRIZIONE</b>	Caramelle morbide, ricoperte di zucchero
<b>PRODOTTO DA</b>	Caramelle Rossella sas di Marta Priori
<b>SHELF LIFE</b>	24 MESI
<b>LOTTO DI PRODUZIONE</b>	CINQUE CIFRE (le prime due rappresentano l'anno di produzione, le ultime il progressivo giorno dell' anno)
<b>INGREDIENTI</b>	Sciroppo di glucosio, zucchero, confettura di frutta, gelificante: pectina, acidificante: acido citrico, aromi. coloranti: E160a-E133-cartamo
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	Luogo fresco e asciutto
<b>MATERIALE UTILIZZATO PER IL CONFEZIONAMENTO</b>	Carta polietilenata o pvc
<b>DESCRIZIONE IMBALLO</b>	Cartoni da 6 kg ( 2 x 3 kg)

<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	
Carica batterica mesofila	< 100 ufc/g
Coliformi totali	< 100 ufc/g
Stafilococco aureo	< 100 ufc/g

<b>VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 gr di prodotto)</b>	
Energia	237 Kcal / 993 Kj
Proteine	0.04 gr
Carboidrati	59.2 gr
Grassi	///////
Umidità	17.9%
Ceneri	0.3%
Fibra alimentare	0.05 gr