

SCHEMA TECNICA	
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO	GELEES "MIELE"
DESCRIZIONE	Caramelle morbide, ricoperte di zucchero
PRODOTTO DA	Caramelle Rossella sas di Marta Priori
SHELF LIFE	24 MESI
LOTTO DI PRODUZIONE	CINQUE CIFRE (le prime due rappresentano l'anno di produzione, le ultime il progressivo giorno dell' anno)
INGREDIENTI	ZUCCHERO,SCIROPPO DI GLUCOSIO,MIELE,PASSATA DI FRUTTA,GELIFICANTE: PECTINA DI FRUTTA. ACIDIFICANTE: ACIDO CITRICO, AROMI
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Luogo fresco e asciutto
MATERIALE UTILIZZATO PER IL CONFEZIONAMENTO	Pvc
DESCRIZIONE IMBALLO	Cartoni da 6 kg

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

VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 gr di prodotto)	
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