



LA CICOGNA S.R.L Unipersonale

Via Oglio, 9 26030 Cicognolo (CR)

Tel. 0372.830624 – Fax 0372.832192

www.mostardaluccini.com - E-Mail: mostardaluccini@libero.it

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

DENOMINAZIONE PRODOTTO : “MOSTARDA DI MORE“

ELENCO INGREDIENTI (in ordine decrescente) :

Zucchero di canna, More 66%, Acqua, Succo di limone (può contenere tracce di sedano)

ADDITIVI AGGIUNTI : Aroma di senape (AROMATIZZANTE AMMESSO AI SENSI DEL D.L. 107/92)

ASPETTO DEL PRODOTTO : More in liquido di governo rosso scuro

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore : rosso molto scuro

Sapore : dolce piccante

Odore : More senapate

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:

Acqua	:	25 - 30 %
Proteine totali	:	< 1 %
Grassi totali	:	< 1 %
Zuccheri totali.....	:	60% - 75 %
Fibra alimentare	:	1 - 3 %
Ceneri.....	:	1 - 4 %
pH	:	3.50 - 4.00

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Carica batterica totale.....	:	< 10 UFC/g
Coliformi totali.....	:	< 10 MPN/g
Muffe totali.....	:	< 10 UFC/g
Anaerobi solfito riduttori	:	< 10 UFC/g
Stafilococco coagulasi positivo	:	< 10 UFC/g
Lieviti (UFC/g).....	:	Assenti
Stafilococco aureo.....	:	Assenti
Listeria monocitogena (MPN/g).....	:	Assenti
Salmonelle totali (MPN/25g).....	:	Assenti
Spore di clostridi S.R. (UFC/g).....	:	Assenti

VALORI NUTRIZIONALI MEDI : Valore nutrizionale : 240 - 290 Kcal/100 g
Valore nutrizionale : 900 - 1000 KJ/100 g

DURATA MASSIMA DEL PRODOTTO : 14 mesi

CONFEZIONI : Vasi vetro da 110g, 240g, 440g, 2000g e mastello in propilene da 7000g

MODALITA' DI CONSERVAZIONE :

Conservare in luogo fresco non necessariamente in frigorifero e possibilmente al riparo della luce.

NOTE:

Precisiamo che l'aroma di senape, utilizzato per fornire al prodotto il caratteristico gusto piccante, e' molto volatile, pertanto il prodotto col passare del tempo perde gradatamente l'intensita' della piccantezza lasciando inalterate le qualita' della mostarda e la sua genuinita'