

LOGO DELL'AZIENDA



Nome del prodotto: bucce essiccate **DI BERGAMOTTO**

Peso: g. 35

I.V.A 4%

INGREDIENTI:

bucce DI BERGAMOTTO

QUESTIONARIO ALLERGENI	PRESENZA	ASSENZA
CEREALI CONTENENTI GLUTINE (grano,segale,orzo,avena,farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.		X
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X
UOVA e prodotti a base di uova		X
PESCE e prodotti a base di pesce		X
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi		X
SOIA e prodotti a base di soia		X
LATTE e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		X
FRUTTA A GUSCIO (mandorle,nocciole,noci comuni, noci di acagiu, noci pecan,noci del Brasile,noci del Queensland e prodotti derivati.		X
SEDANO e prodotti a base di sedano		X
SENAPE e prodotti a base di senape		X
SEMI SI SESAMO e prodotti a base di sesamo		X
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO ₂		X
LUPINI e prodotti a base di lupini		X
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi		X

pH:2,5-3,2

AW 0,99

LOGO DELL'AZIENDA

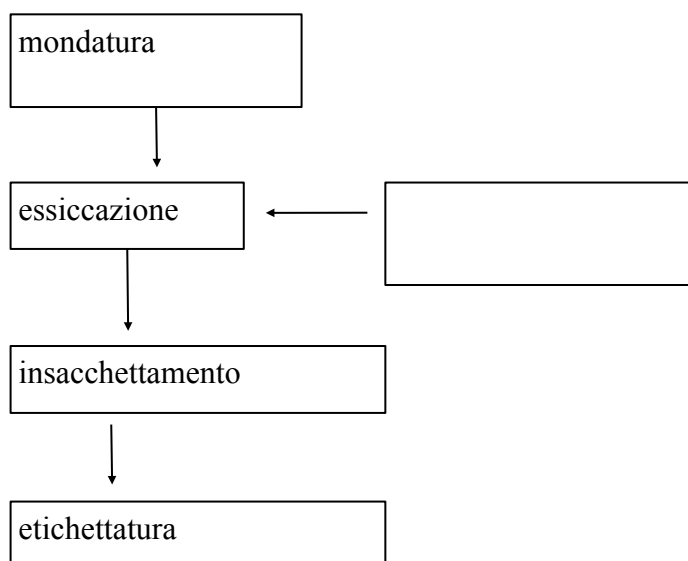


PARAMETRI MICROBIOLOGICI:

Carica batterica totale	
Stafilococchi coagulasi positivi	<u><10 ufc/g</u>
Muffe	<u><10 ufc/g</u>
Lieviti	<u>assenti</u>
Esterichia coli B-glucuronidasi positivo	<u><10 ufc/g</u>
Salmonella Spp	<u>ASSENTE in 25g</u>
Listeria monocytogenes	<u>ASSENTE in 25g</u>
Clostridi solfito riduttori (per le conserve)	<u>ASSENTE in 25g</u>

PROCESSO PRODUTTIVO: Gli agrumi arrivano in stabilimento sani, privi di presenza di fitofarmaci (le colture sono biologiche) adiacente alla coltura agrumaria, il tragitto per raggiungere il laboratorio è brevissimo. Vengono scaricati dalle cassette in plastica e subito subiscono una prima fase di LAVAGGIO. La MONDATURA della sola buccia esterna avviene rigorosamente a mano da parte degli operatori, le bucce vengono messe in un essiccatore ed essiccate ad una temperatura non superiore a 35 gradi, sono pronte dopo 24 ore, vengono quindi messi dentro sacchetti termosaldati ed etichettati.

DIAGRAMMA DI FLUSSO:



LOGO DELL'AZIENDA



TEMPO DI ESSICCAZIONE: 24 ore circa

MODALITA' DI CONSERVAZIONE e TMC (tempo minimo di conservazione)

IL PRODOTTO VA CONSERVATO AL BUIO ED IN UN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO, DOPO L'APERTURA VA MESSO IN BARATTOLI A CHIUSURA ERMETICA; TMC 24 MESI

BREVE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

ottimo per aromatizzare thè e tisane e per allontanare le tarme dai capi di abbigliamento, macinato viene usato in gastronomia per la preparazione di preparati gastronomici, può essere miscelato con farine e pan grattato.

BREVE DESCRIZIONE DELL'AZIENDA:

L'azienda agricola, fondata 1944, è dal 2009 a coltivazione biologica certificata da Bioagrigert s.r.l. IT BIO 007 N°10538, l'impianto del bergamotto si estende su 45.000 mq.. Sono presenti tutte e tre le varietà di bergamotto, ma la prevalente per il 90 %, è il "fantastico" (dalla forma simmetrica e obovoidale e dalla buccia semi liscia) e per il restante della qualità "castagnaro" (frutti grandi, meno sferici e dalla buccia rugosa) e "femminello" (frutti sferici piccoli e liscissimi). Nell'anno 2013 sono state impiantate circa 700 nuove piante per sostituirne altrettante con troppi decenni sulle "spalle". L'irrigazione è a goccia grazie a due pozzi (uno di riserva). Dal mese di giugno 2014 ha iniziato il restauro dei fabbricati ricavando un appartamento che ci consente di essere più presenti in azienda, un magazzino ed un ricovero per le macchine agricole ed un laboratorio, entrato in funzione nel gennaio 2015 per la trasformazione del frutto in marmellata e canditi. Dal 2.12.2014 titolare dell'azienda è diventata Fulvia Attinà.

Timbro e Firma