

LOGO DELL'AZIENDA



Nome del prodotto: **COMPOSTA PICCANTE BIO DI BERGAMOTTO E CIOCCOLATO**

Peso: netto 250 g. e

I.V.A 10%

INGREDIENTI presenti in 100 gr. di prodotto

Polpa di bergamotto 54% proveniente da agricoltura biologica, zucchero di canna grezza bio 40,55%, cioccolata fondente bio al 71% di cacao 5,4%, peperoncino 0,05%

Frutta utilizzata per 100 gr. di prodotto: 62 grammi

| 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 SO2 | | X |
| LUPINI e prodotti a base di lupini | | X |
| MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi | | X |

LOGO DELL'AZIENDA



pH (per le conserve sottolio, conserve in genere, confetture e succhi di frutta) pH:2,5-3,2

PARAMETRI MICROBIOLOGICI:

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

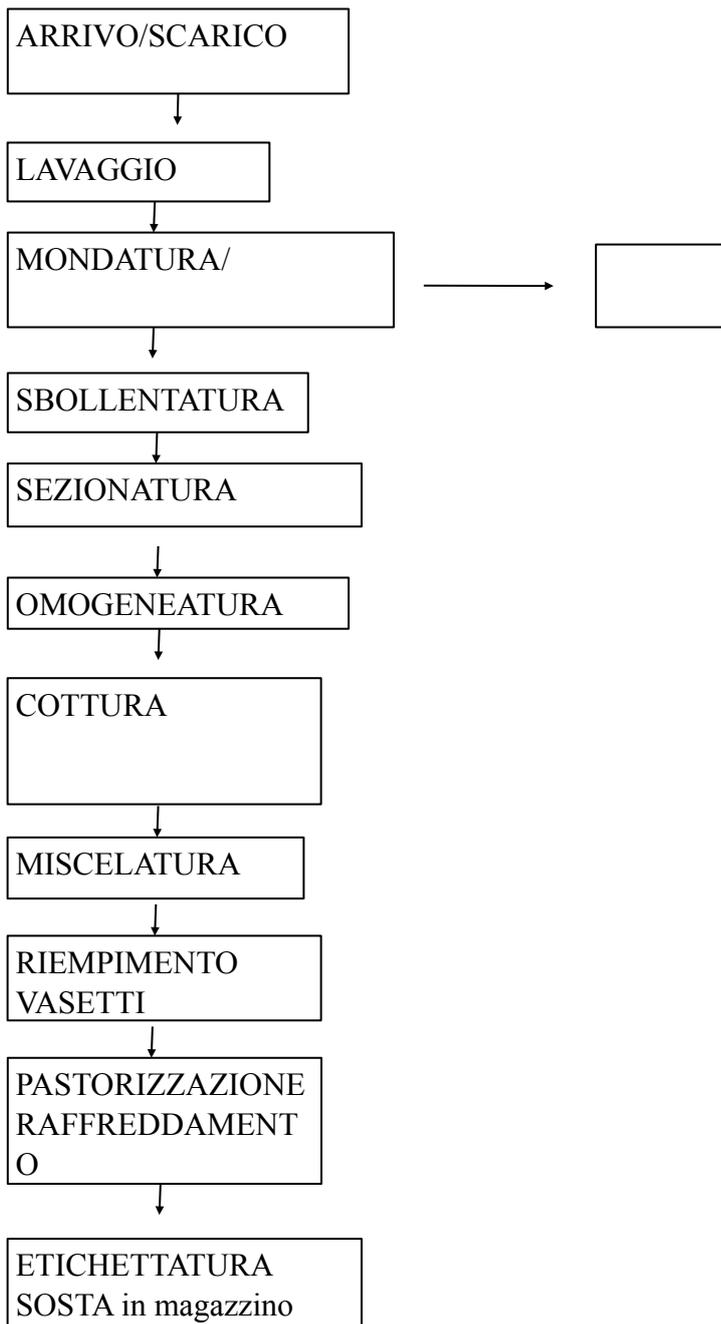
PROCESSO PRODUTTIVO:

I prodotti sono costituiti essenzialmente da frutta (bergamotto) BIOLOGICA e zucchero di canna BIOLOGICO, cioccolata fondente bio al 71%. La preparazione della composta a base di polpa di bergamotto (senza aggiunta di additivi e pectine) consiste in una concentrazione della frutta e aggiunta di zucchero fino ad un tenore finale del 65% circa (residuo ottico: 68-70%). La preparazione di marmellate è effettuata a caldo ("cottura") in modo da allontanare parte dell'acqua e nello stesso tempo conseguire i seguenti risultati: ammorbidimento dei tessuti, assorbimento intimo dello zucchero, prima distruzione forme vegetative di microrganismi. 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 avviene rigorosamente a mano da parte degli operatori. I frutti vengono prima sbollentati vengono ridotti in pezzi e poi immessi in una passatrice che separa noccioli e residui dalla polpa e dal succo, vengono quindi immessi in un pentolone in acciaio inox da 30 litri elettrico con agitatore e subiscono una cottura a circa 75-85°C, dopo circa un'ora viene aggiunto lo zucchero di canna in proporzione di 750g per ogni Kg di frutto, dopo circa 20 minuti ed il completo scioglimento dello zucchero di canna viene aggiunto il cioccolato bio a pezzetti in proporzione pari a 100 gr. per ogni kg. di polpa di bergamotto ed il peperoncino (gr. 6 per ogni kg di polpa di bergamotto). I frutti sostano all'interno del pentolone agitati da un braccio meccanico per circa 120 minuti. Al termine del trattamento di bollitura (eliminazione acqua) il prodotto è invasettato e PASTORIZZATO a 95°C per 30'. A questo punto, dopo il processo di pastorizzazione il prodotto è ETICHETTATO e stoccato in debito magazzino di stoccaggio. Ogni SITO DI PREPARAZIONE è servito di acqua calda e fredda proveniente dall'acquedotto comunale.

LOGO DELL'AZIENDA



DIAGRAMMA DI FLUSSO:



LOGO DELL'AZIENDA



TEMPO DI COTTURA: 120 min circa

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

UNA VOLTA APERTO IL PRODOTTO VA RIPOSTO IN FRIGORIFERO A +4°C; TMC 36 MESI

BREVE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO: è un prodotto dolce da spalmare su pane o biscotti, formaggi e ricotta, ottimo per la prima colazione e sui formaggi possiede le esclusive proprietà del bergamotto il quale conferisce anche un gradevole sapore astringente e del cioccolato fondente

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 ovoidale 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 consente alla titolare dell'azienda di essere più presente, 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