

LOGO DELL'AZIENDA



Nome del prodotto: **MARMELLATA DI BERGAMOTTO E MANDARINO**
peso netto 250 g. e 45 g.

I.V.A 10%

INGREDIENTI:

BERGAMOTTO 32% PROVENIENTE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA, MANDARINO 32% PROVENIENTE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA, ZUCCHERO DI CANNA BIO 36%.

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

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

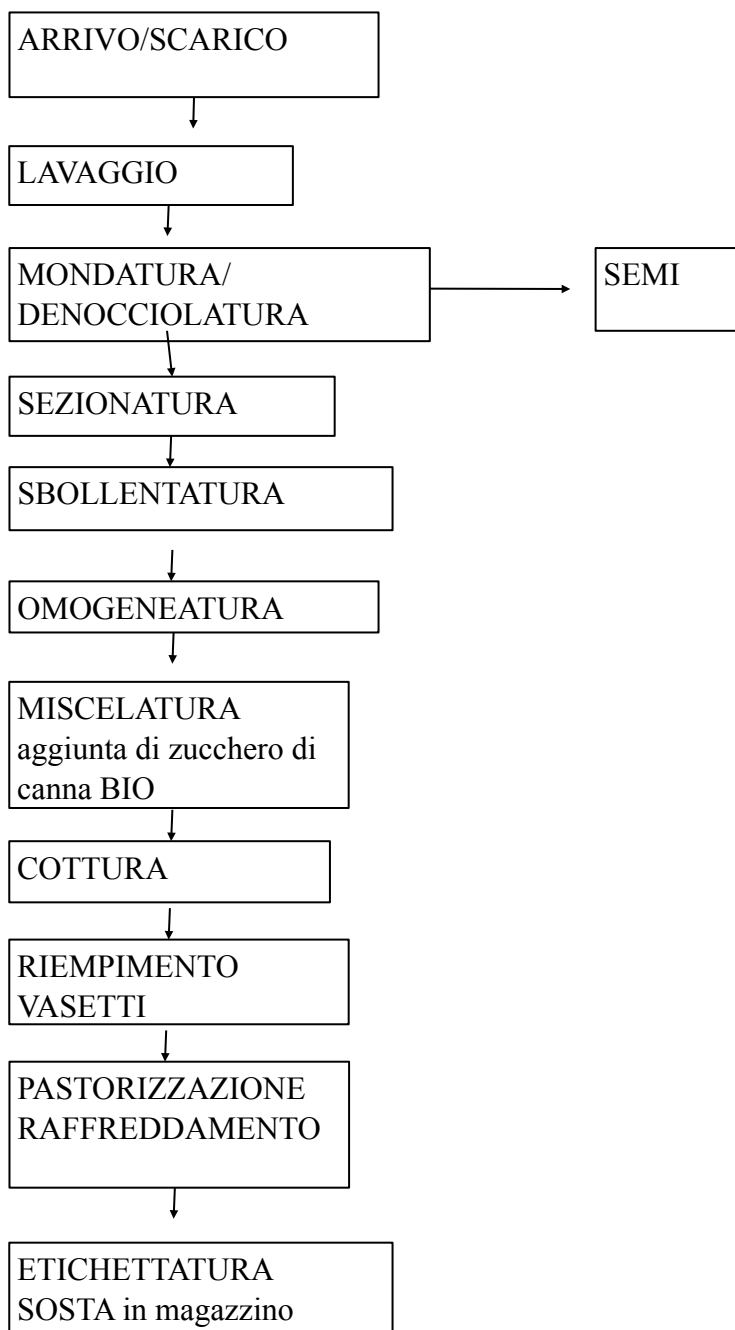
PROCESSO PRODUTTIVO:

I prodotti sono costituiti essenzialmente da frutta (bergamotto, mandarino) BIOLOGICA e zucchero di canna BIOLOGICO. La preparazione delle marmellate a base di agrumi (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 ridotti in pezzi e poi immessi in PENTOLONE in acciaio inox da 115L a bagno d'olio con agitatore e subiscono una cottura a circa 75-85°C a questi viene aggiunto lo zucchero di canna in proporzione di 600g per ogni Kg di frutto. I frutti sostano all'interno del pentolone agitati da un braccio meccanico per circa 90 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 addebito magazzino di stoccaggio. Ogni SITO DI PREPARAZIONE è approvvigionato con acqua proveniente dall'acquedotto comunale.

LOGO DELL'AZIENDA



DIAGRAMMA DI FLUSSO:



LOGO DELL'AZIENDA



TEMPO DI COTTURA: 90min 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, ottimo per la prima colazione possiede le esclusive proprietà del bergamotto il quale conferisce anche un gradevole sapore astringente.

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 sostituire 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