

LOGO DELL'AZIENDA



Nome del prodotto: **NETTARE DI BERGAMOTTO**

Peso: ml 200

I.V.A 10%

INGREDIENTI:

SUCCO DI BERGAMOTTO 60%, ACQUA 30%, ZUCCHERO DI CANNA 10%

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



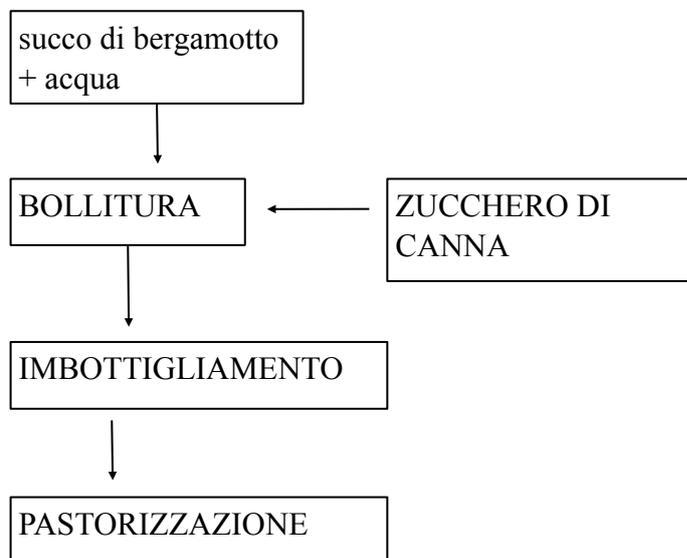
PARAMETRI MICROBIOLOGICI:

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 sia della buccia che dell'albedo avviene rigorosamente a mano da parte degli operatori. I frutti vengono prima sbollentati e poi ridotti in pezzi ed immessi in una passatrice con setaccio da 0,5 mm. poi immessi in PENTOLONE in acciaio inox da 30 L elettrico con agitatore e subiscono una cottura a circa 75-85°C di qualche minuto a questi viene aggiunto lo zucchero di canna in proporzione di 100 g per ogni Kg di succo e quindi viene aggiunta l'acqua. Dopo qualche minuto 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 approvvigionato con acqua proveniente dall'acquedotto comunale.

DIAGRAMMA DI FLUSSO:

LOGO DELL'AZIENDA



TEMPO DI COTTURA: 5 min circa

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

UNA VOLTA APERTO IL PRODOTTO VA RIPOSTO IN FRIGORIFERO A +4°C; TMC 24 MESI

BREVE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

dissetante, ottima diluita con acqua tonica, acqua minerale, birra.

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

LOGO DELL'AZIENDA



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

A photograph of a handwritten signature in black ink on a light-colored background. The signature reads 'Fulvia Attinà' followed by a stylized flourish.