

LOGO DELL'AZIENDA



Nome del prodotto: **SUCCO DI BERGAMOTTO**

Peso: ml 200

I.V.A 10%

INGREDIENTI:

SUCCO DI BERGAMOTTO 100%

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



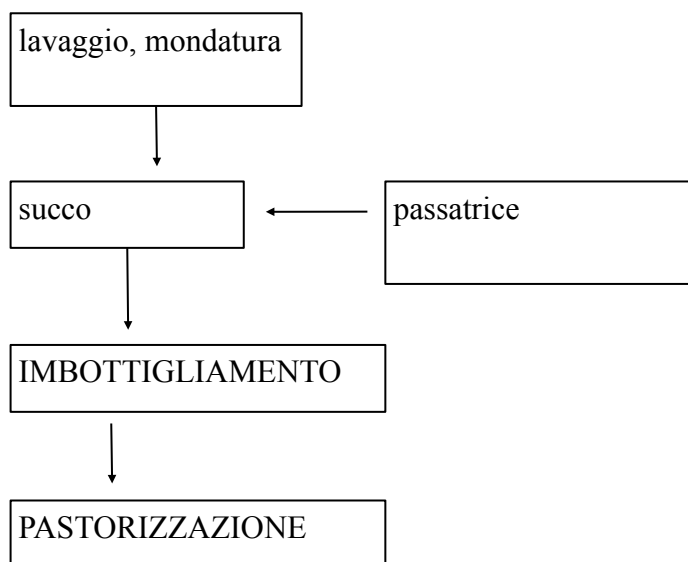
PARAMETRI MICROBIOLOGICI:

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 buccia avviene rigorosamente a mano da parte degli operatori, l'albedo viene lasciato anche se amaro perchè esso possiede la maggiore quantità di flavonoidi. I frutti vengono prima sbollentati e poi ridotti in pezzi ed immessi in una passatrice con setaccio da 0,5 mm. Il succo viene immediatamente imbottigliato in contenitori sterili da 200 ml. 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



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

UNA VOLTA APERTO IL PRODOTTO VA RIPOSTO IN FRIGORIFERO A +4°C; TMC 12 MESI

BREVE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

dissetante, ottima diluita con acqua tonica, acqua minerale, birra. Il prodotto contiene 31,7 mg di vitamina C in 100 ml

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 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

LOGO DELL'AZIENDA



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.