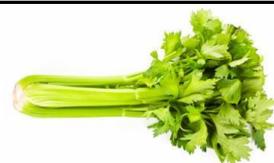


AGRINETTI*I genuini sapori di Puglia***SCHEMA TECNICA
PRODOTTO FINITO**

PRODOTTO	CREMA DI SEDANO "SEDANO" con olio extravergine d'oliva	
	PRODOTTO SENZA GLUTINE	
DESCRIZIONE	<p>Ortaggio fortemente aromatico della famiglia delle ombrellifere conosciuto fin dai tempi antichi, oggi largamente coltivato e consumato. In azienda per la lavorazione viene usato il sedano bianco, dalle foglie piene, succose e morbide.</p> <p>Il sedano deve il suo odore ad un olio essenziale composto da limonene per il 60%, selinene 15%, sedanolide 3% e ancora tracce significative di anidride sedanoica, alcuni alcoli sesquiterpenici, un fenolo, un esterefenolico e acido palmitico.</p>	
FORMATI	100g - 200g - 300g - 550g - 1 kg - 3kg	
CONFEZIONE	vasi di vetro sterili con capsule twist-off	
INGREDIENTI	<p>sedano, olio extravergine d'oliva pugliese, mandorle pugliesi, aceto di vino bianco, prezzemolo (origine Puglia-Italia), zucchero, pepe bianco, sale 1,5%.</p> <p>Correttore di acidità: acido citrico (E330).</p>	
STRUTTURA	consistenza semi solida	
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	pH	4,38
	Attività dell'acqua (aw)	0,87
	Temperatura	20°C
	PRODOTTO PASTORIZZATO	
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	Coliformi totali	< 10
	Escherichia coli β-glucuronidasi positivo	< 10
	Stafilococchi coagulasi positivo	< 10
	Salmonella spp	Assente
	Listeria monocytogenes	Assente
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi per 100g. di prodotto)	VALORE ENERGETICO: kjoule	673
	kcal	163
	GRASSI	12,2g
	di cui acidi grassi saturi	3,05g
	CARBOIDRATI	4,8g
	di cui zuccheri	2,25g
	FIBRA	7,3g
	PROTEINE	4,8g
SALE	1,5g	
ACQUA	70,9g	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE: TEMPO DI VITA COMMERCIALE	<p>Lo shelf life di 2 anni e mezzo si riferisce al prodotto tenuto in perfette condizioni di conservazione, cioè in luogo asciutto, temperatura non superiore ai 20°C, confezione ermeticamente chiusa, sottovuoto e al riparo dalla luce. Il barattolo aperto deve essere conservato in frigorifero a temperatura di 4°C e consumato entro 5 giorni.</p>	
ISTRUZIONI PER L'USO	<p>Sono indicate nelle diete ipocaloriche, come antipasto su crostini, per condire un primo piatto a base di pasta o come contorno di carni rosse.</p>	
CONDIZIONE DI DISTRIBUZIONE	al dettaglio e all'ingrosso	
CATEGORIA DI CONSUMATORI	collettività.	
CATEGORIE A RISCHIO ALLERGENI	Quelle intolleranti alla frutta a guscio cioè mandorle (Amigdalus Communis L.) e al sedano e prodotti a base di sedano.	
CONTROINDICAZIONI	Nessuna, se consumata in modiche quantità.	