

**CASA BERTINI**

Via F. Principe (già via Asmara) 21/25 | 87100 Cosenza | Italy

Web Site

www.casabertininternational.com

**Export dpt**

Phone: (+39) 339 7616736

Email: export@casabertininternational.com

DELIZIE DI CILIEGIE

DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:

DELIZIE DI CILIEGIE

DENOMINAZIONE DI VENDITA:

Frutta candita ricoperta con cioccolato.

PRODOTTO E CONFEZIONATO DA:

Bertini Group srls - Via F. Principe N. 25 - 87100 Cosenza - ITALIA

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

Ciliegie candite denocciolate, affogate nel rhum e ricoperte con cioccolato extra fondente.

DESTINAZIONE:

Il prodotto può essere destinato a tutti i consumatori senza particolari problemi, con esclusione di determinate patologie (diabete).

INGREDIENTI:

Ciliegie intere denocciolate (72,5%), sciroppo di glucosio, zucchero, acidificante E330 Ac. Citrico, Conservante E202 potassio sorbato, Colorante E127 eritrosina, Conservante E220 anidride solforosa (come residuo). Aroma Mambo Dry (70 Vol.).

Nella ricopertura (27,5 %): massa di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia, estratto di vaniglia naturale. (Cacao min. 62%).

Titolo Alcolimetrico Volumico 0,9 %.

COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE MATERIE PRIME:

Il prodotto è composto da Ciliegie candite denocciolate, Rhum (Aroma Mambo Dry) e Cioccolato nella copertura. Le materie prime arrivano dall'Italia ad eccezione del cioccolato di provenienza belga.

Vengono periodicamente controllate secondo il nostro piano HACCP.

DESCRIZIONE PROCESSO PRODUTTIVO:

La preparazione delle Delizie di Ciliegie avviene con passaggi semi-automatici. Le Ciliegie denocciolate candite vengono immerse per molte ore nel Rhum, successivamente sgocciolate ed inserite direttamente su un nastro trasportatore (rete in acciaio Inox) che le fa avanzare sino a giungere sotto una cascata di cioccolato liquido (extra fondente) che ricopre il prodotto. Avanzando ancora passano in un tunnel frigorifero.

All'uscita, le Delizie di Ciliegie, oramai fredde, vengono confezionate manualmente in una vaschetta alimentare, pesate e sigillate con un PVC alimentare che ne mantiene inalterata la fragranza, infine la vaschetta viene inserita nell'apposito astuccio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

ASPETTO

Le Delizie di Ciliegie si presentano a forma tonda tipica delle ciliegie con copertura di cioccolato.

COLORE

Marrone, colore tipico del cioccolato extra fondente.

ODORE

Delicato, il tipico odore delle ciliegie, quello forte e aromatizzato del rhum oltre all'odore del cioccolato extra fondente.

SAPORE

Al gusto di ciliegie imbevute di rhum avvolte nel gusto di cioccolato extra fondente.

CONSISTENZA

Solida esternamente per la presenza della copertura, corposa internamente.

FORMA E DIMENSIONI (MEDIE)

Forma tonda tipica delle ciliegie il cui diametro medio è di 2 cm.

COMPOSIZIONE NUTRIZIONALE EUROPEA / VALORI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO:

Valore Energetico	Kjoule	899,78
Valore Energetico	Kcal	215,9
Grassi	gr.	11,5
di cui acidi grassi saturi	gr.	6,9
Carboidrati	gr.	20,6
di cui zuccheri	gr.	19,3
Fibre	gr.	3,8
Proteine	gr.	2,5
Sale	gr.	0,01

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Conta di migroorganismi a 30°C	UNI EN ISO 4833-1:2013	63 stimate	UFC/g
Conta di Escherichia Coli <i>β-glucuronidasi positivo</i>	ISO 16649 -2:2001	< 10	UFC/g
Conta di Stafilococchi <i>Coagulasi-positivi</i>	UNI EN ISO 6888-1:2004	< 10	UFC/g
Ph	ISO 11289:1993	3,63	Unità di pH
Conta di Muffe	ISO 21527-1:2008	<10	UFC/g
Conta di Lieviti	ISO 21527-1:2008	<10	UFC/g
Ricerca di Salmonella spp.	UNI EN ISO 6579-1:2017 (escluso p.9.5.6)	assente	in 25 gr

UNITÀ DI MISURA:

Confezione mediamente composta da 35/37 pz. (le variazioni dei pz. sono legate alla grandezza delle ciliegie).

MODALITÀ E DURATA DELLA CONSERVAZIONE:

Il prodotto deve essere mantenuto a temperatura compresa fra 4 e 18° C. In condizioni normali di temperatura e umidità il prodotto può essere conservato per 12 mesi.

LOTTO DI PRODUZIONE:

Il lotto di produzione è formato da una L, da 2 numeri e da una lettera.

La L sta per lotto.

I due numeri identificano il giorno di produzione.

La lettera identifica la tipologia del prodotto.

CARATTERISTICHE DEL CONFEZIONAMENTO:

Il prodotto viene inserito in una vaschetta in PVC accoppiato metalizzato, avvolta da un film di polipolipropilene coestruso.

La vaschetta è inserita in un astuccio la cui etichettatura è stampata sul fondo.

L'astuccio è di forma rettangolare le cui dimensioni in cm. sono: 19 x 16 x h. 3,4.

IDONEITÀ ALIMENTARE:

I materiali di confezionamento sono conformi a tutte le leggi vigenti in materia in Italia e in UE.

IMBALLO:

Tipo di imballo	cartone
N. pezzi per cartone	28
Composizione del bancale	vedi schede tecnico-logistiche