



Casa Bertini srls

Corso Mazzini,92- 87100 Cosenza tel. (+39) 0984-28803 P.I. 03590700781
e-mail informazioni@casabertini.com www.casabertininternational.com

FRUTTINI DI ARANCE

Denominazione del prodotto:

FRUTTINI DI ARANCE

Denominazione di vendita:

Frutta candita ricoperta con cioccolato:

Prodotto e confezionato da:

Casa Bertini srls - Via F. Principe N. 21/25 - 87100 Cosenza - ITALIA

Descrizione del prodotto:

Filetti di bucce di arance candite , ricoperti con cioccolato extra fondente.

Destinazione:

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

Ingredienti:

Scorza di arancio (74 %), Filetti 80 x 6 x5, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero acidificante: E330 Ac. Citrico.
Nella ricopertura (26 %): massa di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia, estratto di vaniglia naturale. (Cacao min. 61%).

Composizione e caratteristiche materie prime:

Il prodotto è composto da Filetti di bucce di Arance candite, 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 dei Fruttini di Arance avviene con passaggi semi- automatici. I filetti di Arance canditi vengono manualmente inseriti direttamente su un nastro trasportatore (rete in acciaio Inox) che li 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 i Fruttini di Arance, oramai freddi, vengono confezionati manualmente in una vaschetta alimentare, pesati e sigillati con un PVC alimentare che ne mantiene inalterata la fragranza , infine la vaschetta viene inserita nell'apposito astuccio.

Caratteristiche organolettiche:

Aspetto

I Fruttini di Arance si presentano con la tipica forma rettangolare dei filetti con copertura di cioccolato.

Colore

Marrone , colore tipico del cioccolato extra fondente.

Odore

Delicato, il tipico odore delle arance oltre all'odore del cioccolato extra fondente.

Sapore

Al gusto di arance e di cioccolato extra fondente.

Consistenza

Solida esternamente per la presenza della copertura, corposa internamente.

Forma e dimensioni (medie)

Forma allungata . Dimensione dei fruttini in cm. 6 x 0,5 x h. 0,7.

Composizione nutrizionale Europea / Valori medi per 100 g di prodotto:

Valore Energetico	Kjoule	1678
Valore Energetico	Kcal	399
Grassi	gr.	10,7
di cui acidi grassi saturi	gr.	6,4
Carboidrati	gr.	68,9
di cui zuccheri	gr	59,2
Fibre	gr.	10,2
Proteine	gr.	1,8
Sale	gr.	0,22

Caratteristiche microbiologiche:

Conta di microrganismi a 30°C	UNI EN ISO 4833-1:2013	< 10	UFC/g
Conta di Escherichia Coli B-glucuronidasi positivo	ISO 16649 -2:2001	< 10	UFC/g
Conta di Stafilococchi Coagulasi-positivi	UNI EN ISO 6888-1:2004	< 10	UFC/g
Ph	ISO 11289:1993	4,60	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 40/45 pz. (le variazioni dei pz. sono legate alla lunghezza dei filetti).

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 metallizzato, avvolta da un film di polipropilene 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