BACCHE DEL BENESSERE

BACCHE DEL BENESSERE ROMAGNA
di FRANCISCONI JESSICA
Via del Quadrato, 31 Savarna (RA)
Cell. 3347220893 o cell. 3890912654
mail: francisconi.jessica@gmail.com

SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO n.23

MARCHIO	BACCHE DEL BENESSERE. ROMAGNA DI Francisconi Jessica
DENOMINAZIONE DI VENDITA	CONFETTURA EXTRA DI KIWI
NOME COMMERCIALE	CONFETTURA EXTRA DI KIWI
CONTENUTO	200g
INGREDIENTI	Kiwi 89g, Zucchero 11g per 100g
INFO PER SOGGETTI ALLERGICI	IL PRODOTTO NON CONTIENE ALLERGENI
ORIGINE MATERIA PRIMA	AGRICOLTURA ITALIANA
UTILIZZO	Il prodotto è destinato al consumatore finale. Prodotto ottenuto da kiwi raccolti al giusto grado di maturazione e trasformata all'interno del nostro laboratorio.

BACCHE DEL BENESSERE

BACCHE DEL BENESSERE ROMAGNA
di FRANCISCONI JESSICA
Via del Quadrato, 31 Savarna (RA)
Cell. 3347220893 o cell. 3890912654
mail: francisconi.jessica@gmail.com

CONFEZIONATORE

RAGIONE SOCIALE	**BACCHE DEL BENESSERE ROMAGNA DI FRANCISCONI JESSICA**
INDIRIZZO	VIA DEL QUADRATO, 31 SAVARNA (RA)
NUMERO CELL.	3890912654 - 3347220893
PEC	jessicafrancisconi@legalmail.it
P.IVA	02635640390
LUOGO DI PRODUZIONE	SAVARNA (RA)
PERSONA DI CONTATTO	francisconi.jessica@gmail.com - bacchebenessere@gmail.com

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

CATEGORIA	PRODOTTO	FORNITORE
MATERIA PRIMA	Confettura extra di kiwi	Bacche del benessere Romagna di Francisconi Jessica
IMBALLO PRIMARIO	Vetro	Saida S.R.L
CAPSULA	Tappo T.O. 63 Bianco	Saida S.R.L
VASSOIO		

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO : densa
COLORE : verde tendente al marrone
ODORE : gradevole e armonico,
esente da odori deviati o estranei
GUSTO : deciso e insolito, esente da
sapori deviati o estranei.

VALORI NUTRIZIONALI

ENERGIA :802kJ/192 kCal
GRASSI : 0,17%
di cui acidi grassi saturi : 0%
CARBOIDRATI : 62%
di cui zuccheri : 47%
PROTEINE : 1%
SALE : 0%

BACCHE DEL BENESSERE

BACCHE DEL BENESSERE ROMAGNA
di FRANCISCONI JESSICA
Via del Quadrato, 31 Savarna (RA)
Cell. 3347220893 o cell. 3890912654
mail: francisconi.jessica@gmail.com

STANDARD CHIMICO - FISICI

RESIDUO OTTICO TOTALE : 35
Ph : 3,20
Metalli pesanti : Secondo regolamento 1881
Fitofarmaci : Entro limiti previsti dal Regolamento CE 396/2005 e s.m.i.

VALORI MICROBIOLOGICI

Prodotto commercialmente stabile

TENORI MASSIMI CONTAMINANTI

Ogm:

Il prodotto non contiene OGM, inoltre, non contiene ingredienti prodotti a partire da OMG, in accordo con i regolamenti CE 1826/2003 e 1830/2003. Prodotto realizzato in conformità alla normativa cogente italiana in materia alimentare.

ALLERGENI

ALLERGENE	PRESENTE NEL PRODOTTO (SI/NO)	CONTAMINAZIONE CROCIATA POSSIBILE (Per contaminazione accidentale - Si/No)	PRESENZA NEL SITO PRODUTTIVO ? SI / NO
Cereali con glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e derivati	NO	SI	SI
Uova e prodotti di uova e prodotti derivati	NO	NO	NO
Pesce e prodotti di pesce e prodotti derivati	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti derivati	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti derivati	NO	SI	SI
Soia e prodotti derivati	NO	NO	NO
Latte e prodotti derivati (Compreso il lattosio)	NO	NO	NO
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland) e prodotti derivati	NO	SI	SI
Sedano e prodotti derivati	NO	NO	NO
Senape e prodotti derivati	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati	NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 ppm	NO	NO	NO
Lupino e prodotti derivati	NO	NO	NO
Molluschi e derivati	NO	NO	NO

BACCHE DEL BENESSERE

BACCHE DEL BENESSERE ROMAGNA
di FRANCISCONI JESSICA
Via del Quadrato, 31 Savarna (RA)
Cell. 3347220893 o cell. 3890912654
mail: francisconi.jessica@gmail.com

SHELF LIFE (TMC)	18 Mesi dalla data di confezionamento. Viene espresso in giorno mese e anno.
MODALITA' INDICAZIONE	TMC 31/07/2023
LOTTO	L22024AP
STOCCAGGIO	Si consiglia di conservare in luogo fresco ed asciutto, al riparo della luce e da fonti di calore. Una volta aperto conservare in frigorifero e consumare entro 2-3 giorni.
TRASPORTO	Nel rispetto delle normative vigenti.
SUGGERIMENTI PER LA DEGUSTAZIONE	Confettura Extra di Kiwi sicuramente meno diffusa e famosa di altre, ma gustosa e ricca di vitamine; Aiuta il transito intestinale. Viene usata in diversi modi, perfetta da spalmare sulle fette biscottate, ma utilizzata anche per farcire o arricchire biscotti, torte e crostate. Inoltre è una confettura con bassa percentuale di zucchero (Solo l'11% su un Kg di Kiwi) per chi preferisce contenere le calorie , ma non vuole rinunciare al gusto di una buona colazione o merenda salutare. Il prodotto garantisce alta qualità perchè privo di addensanti.