



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.13

### **MARCHIO**

BACCHE DEL BENESSERE  
ROMAGNA DI Francisconi Jessica

### **DENOMINAZIONE DI VENDITA**

CONFETTURA EXTRA DI MORE  
E MELE

### **NOME COMMERCIALE**

CONFETTURA EXTRA DI MORE  
E MELE



### **CONTENUTO**

200g

### **INGREDIENTI**

More 60% e Succo di mele concentrato  
40%

### **INFO PER SOGGETTI ALLERGICI**

IL PRODOTTO NON CONTIENE  
ALLERGENI

### **ORIGINE MATERIA PRIMA**

AGRICOLTURA ITALIANA

### **UTILIZZO**

"Adatta per una prima colazione o una  
merenda, spalmata sul pane o  
come guarnizione per dolci"



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

INDIRIZZO

NUMERO CELL.

PEC

P.IVA

LUOGO DI PRODUZIONE

PERSONA DI CONTATTO

## BACCHE DEL BENESSERE ROMAGNA DI FRANCISCONI JESSICA

VIA DEL QUADRATO, 31 SAVARNA (RA)

3890912654 - 3347220893

jessicafrancisconi@legalmail.it

02635640390

SAVARNA (RA)

francisconi.jessica@gmail.com -

bacchebenessere@gmail.com

## CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

CATEGORIA	PRODOTTO	FORNITORE
MATERIA PRIMA	Confettura extra di more e mele	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 : denso con presenza di semi

COLORE : caratteristico e viola

ODORE : caratteristico, gradevole e armonico,  
esente da odori devianti o estranei

GUSTO : delicato ed esente da  
sapori devianti o estranei.

## VALORI NUTRIZIONALI

**ENERGIA : 986 KJ/233 Kcal**

**GRASSI : 0%**

**di cui acidi grassi saturi : 0%**

**CARBOIDRATI : 53%**

**di cui zuccheri : 47%**

**PROTEINE : 1,5%**

**SALE : 0,04%**



## STANDARD CHIMICO - FISICI

RESIDUO OTTICO TOTALE : 40

Ph : 3,10

Acidità Totale :

Metalli pesanti : Secondo regolamento 1881

Agrofarmaci o fitofarmaci : entro i limiti  
previsti dal Reg. CE 834/07

## VALORI MICROBIOLOGICI

Prodotto commercialmente stabile CBT

## 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	SI	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	SI	SI	SI
Sola 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	SI	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 30/06/2023

## **LOTTO**

L21336BP

## **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 more e mele, molto versatile e può essere abbinata come vuole la regola del contrasto, con formaggi sapidi, come il bra duro e il Piave stagionato, ma anche con formaggi freschi come la ricotta e la rabiola per ottenere abbinamenti che giocano con l'affinità dei sapori.

E' ottima nella preparazione di torte, crostate e biscotti ripieni.

Il prodotto garantisce alta qualità perchè privo di addensanti e zuccheri aggiunti.