



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.21

MARCHIO

BACCHE DEL BENESSERE.
ROMAGNA DI Francisconi Jessica



DENOMINAZIONE DI VENDITA

CONFETTURA EXTRA DI ZUCCA CEDRINA

NOME COMMERCIALE

CONFETTURA EXTRA DI ZUCCA CEDRINA

CONTENUTO

310g

INGREDIENTI

290g di ZUCCA CEDRINA e 20g di ZUCCHERO 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 zucche cedrine fresche, gialle, sane e raccolte al giusto grado di maturazione e trasformati 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

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 Zucca Cedrina	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 e uniforme

COLORE : caratteristico, giallo paglia, può contenere frammenti di semi.

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

GUSTO : caratteristico, pieno, gradevole e dolce, esente da sapori devianti o estranei

VALORI NUTRIZIONALI

ENERGIA : 702kJ/168 kCal

GRASSI : 0,1%

di cui acidi grassi saturi : 0%

CARBOIDRATI : 50%

di cui zuccheri : 42%

PROTEINE : 1,15%

SALE : 0%



STANDARD CHIMICO - FISICI

RESIDUO OTTICO TOTALE : 45

Ph : 3,50

Metalli pesanti : Secondo regolamento 1881

Fitofarmaci : Entro i 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 acagù, 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



SHELF LIFE (TMC)

18 Mesi dalla data di confezionamento. Viene espresso in giorno mese e anno.

MODALITA' INDICAZIONE

TMC 30/06/2023

LOTTO

L22016AP

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 Zucca Cedrina o cocomera ideale in abbinamento a formaggi stagionati, erboranti o bolliti di carne.

Dal tipico gusto dolce diventa un'ottima confettura per la preparazione di crostate e biscotti ripieni.

Il prodotto garantisce alta qualità perchè privo di addensanti.