



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.16

### **MARCHIO**

BACCHE DEL BENESSERE.  
ROMAGNA DI Francisconi Jessica

### **DENOMINAZIONE DI VENDITA**

CONFETTURA EXTRA DI ZUCCA  
E MELA



### **NOME COMMERCIALE**

CONFETTURA EXTRA DI ZUCCA  
E MELA

### **CONTENUTO**

200g

### **INGREDIENTI**

59g di Zucca, 24g di Succo di mela  
concentrato e 17g 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 violine, arancioni e  
mele comuni italiane,  
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 e mela	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 e arancione

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

GUSTO : Molto dolce ed esente da  
sapori devianti o estranei.

## VALORI NUTRIZIONALI

**ENERGIA : 702kJ/168kCal**

**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 : 44

Ph : 4,03

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 OGM, 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



**SHELF LIFE (TMC)**

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

**MODALITA' INDICAZIONE**

TMC 30/06/2023

**LOTTO**

L21344CP

**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 e mela ideale in abbinamento a formaggi stagionati. E' in grado di bilanciare la loro sapidità con la sua dolcezza. Ideale anche nella preparazione di crostate e biscotti ripieni.

Il prodotto garantisce alta qualità perchè privo di addensanti.