



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.14

### **MARCHIO**

BACCHE DEL BENESSERE.  
ROMAGNA DI Francisconi Jessica

### **DENOMINAZIONE DI VENDITA**

CONFETTURA EXTRA DI ZUCCA

### **NOME COMMERCIALE**

CONFETTURA EXTRA DI ZUCCA



### **CONTENUTO**

310g

### **INGREDIENTI**

150g di zucca e 35g 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  
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	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 : 653kJ/156kCal**

**GRASSI : 0,13%**

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

**CARBOIDRATI : 38%**

**di cui zuccheri : 38%**

**PROTEINE : 1,5%**

**SALE : 0%**



## STANDARD CHIMICO - FISICI

RESIDUO OTTICO TOTALE : 40

Ph : 4,20

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
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	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**

L21344BP

**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 ottima nella preparazione di dolci come crostate e biscotti ripieni. Ideale in abbinamento a formaggi stagionati a pasta dura o bolliti di carne.

Il prodotto garantisce alta qualità perchè privo di addensanti.