



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.31

MARCHIO

BACCHE DEL BENESSERE.
ROMAGNA DI Francisconi Jessica

DENOMINAZIONE DI VENDITA

CONFETTURA
OLIVELLO E MELA

NOME COMMERCIALE

CONFETTURA, OLIVELLO
E MELA



CONTENUTO

210g

INGREDIENTI

Succo concentrato di mela 40g, Succo di
Olivello 36g, Zucchero 24g 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 mele e Olivello
raccolti 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 Olivello 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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO : denso

COLORE : caratteristico, arancione, può contenere frutta in pezzi.

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

GUSTO : Aspro con retrogusto dolce, esente da sapori devianti o estranei.

VALORI NUTRIZIONALI

ENERGIA : 588kJ/140kCAL

GRASSI : 0.04g

di cui acidi grassi saturi : 0.00g

CARBOIDRATI : 36g

di cui zuccheri : 35g

PROTEINE : 0.12g

SALE : 0.00g



STANDARD CHIMICO - FISICI

RESIDUO OTTICO TOTALE : 54

Ph : 2,80

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
Soya 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 30/08/2023

LOTTO

L22054AP

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 di Olivello e mela ideale in abbinamento a formaggi freschi e morbidi, come ad esempio robiola e ricotta, dal sapore più dolce.

Ottima anche nella preparazione di dolci, o semplicemente da gustare spalmata su panificati.

Il prodotto garantisce alta qualità perchè privo di addensanti.