



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.29

MARCHIO

BACCHE DEL BENESSERE.
ROMAGNA DI Francisconi Jessica

DENOMINAZIONE DI VENDITA

CONFETTURA DI SCALOGNO

NOME COMMERCIALE

CONFETTURA DI SCALOGNO



CONTENUTO

220g

INGREDIENTI

Scalogno 73g, Zuccheri 27g 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 scalogno raccolto al giusto grado di maturazione e trasformato 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 di Scalogni	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 : Scalogni a listarelle

COLORE : Dorato

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

GUSTO : Delicato e dolce, esente da
sapori devianti o estranei.

VALORI NUTRIZIONALI

ENERGIA :

GRASSI :

di cui acidi grassi saturi :

CARBOIDRATI :

di cui zuccheri :

PROTEINE :

SALE :



**STANDARD CHIMICO -
FISICI**

**VALORI
MICROBIOLOGICI**

**TENORI MASSIMI
CONTAMINANTI**

Ogm:

ALLERGENI

RESIDUO OTTICO TOTALE : 51

Ph : 4,45

Metalli pesanti : Secondo regolamento 1881

Fitofarmaci : Entro limiti previsti dal
Regolamento CE 396/2005 e s.m.i.

Prodotto commercialmente stabile

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.

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 lattoso)	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



SHELF LIFE (TMC)

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

MODALITA' INDICAZIONE

TMC 31/08/2023

LOTTO

L22057AP

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

Lo Scalogno è un piccolo bulbo concentrato di virtù benefiche, ricco di fibre che facilitano il transito intestinale, inoltre contiene Vitamine A-B-C. Viene spesso utilizzato in cucina nelle ricette più raffinate perchè ha un gusto più deciso della cipolla, ma meno intenso rispetto a quello dell'aglio.

Ottimo anche come accompagnamento ai formaggi per un aperitivo veloce. In genere viene abbinata a formaggi stagionati.

Il prodotto garantisce alta qualità perchè privo di addensanti.