



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.15

MARCHIO

BACCHE DEL BENESSERE
ROMAGNA DI Francisconi Jessica

DENOMINAZIONE DI VENDITA

CONFETTURA DI UVA
E MELE

NOME COMMERCIALE

CONFETTURA DI UVA
E MELE

CONTENUTO

310g



INGREDIENTI

47g Succo d'uva, 44g Purea di mela e
9g di zucchero per 100g.

INFO PER SOGGETTI ALLERGICI

IL PRODOTTO NON CONTIENE
ALLERGENI

ORIGINE MATERIA PRIMA

AGRICOLTURA ITALIANA

UTILIZZO

"Adatta per una prima colazione o una
merenda, spalmata sul pane o
come guarnizione per dolci"



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 Uva e Mele	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 e viola

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

GUSTO : delicato ed esente da
sapori devianti o estranei.

VALORI NUTRIZIONALI

ENERGIA : 690Kj/165kCal

GRASSI : 0.04%

di cui acidi grassi saturi : 0%

CARBOIDRATI : 41%

di cui zuccheri : 41%

PROTEINE : 0.34%

SALE : 0%



STANDARD CHIMICO - FISICI

RESIDUO OTTICO TOTALE : 43

Ph : 3,90

Metalli pesanti : Secondo regolamento 1881

Agrofarmaci o fitofarmaci : entro i limiti
previsti dal Reg. CE 834/07

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	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
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	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



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

SHELF LIFE (TMC)

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

MODALITA' INDICAZIONE

TMC 30/11/2024

LOTTO

L22307AP

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 Uva e mele, molto versatile e può essere abbinata come vuole la regola del contrasto, con formaggi sapidi, come il bra duro e il Piave stagionato, ma anche con formaggi freschi come la ricotta e la rabiola per ottenere abbinamenti che giocano con l'affinità dei sapori.

E' ottima nella preparazione di torte, crostate e biscotti ripieni o la mattina sulla fetta biscottata.

Il prodotto garantisce alta qualità perchè privo di addensanti e zuccheri aggiunti.