



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**

SUCCO DI MELA ITALIANA BIO

### **NOME COMMERCIALE**

SUCCO DI MELA BIO

### **CONTENUTO**

260 ml

### **INGREDIENTI**

Succo di Mela Bio 100%

### **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 Mela rossa comune Italiana fresca, raccolta al giusto grado di maturazione e trasformata 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	Succo mela	Bacche del benessere Romagna di Francisconi Jessica
IMBALLO PRIMARIO	Vetro	Saida S.R.L.
CAPSULA	Tappo T.O. 38 Bianco	Saida S.R.L.
VASSOIO		

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO : Limpido con sedimento sul fondo

COLORE : Giallo dorato

ODORE : Note di polpa di mela ed

esente da odori devianti o estranei

GUSTO : Energizzante fresco dolce e fragrante

esente da sapori devianti o estranei.

## VALORI NUTRIZIONALI

**ENERGIA : 192kJ/46kCal**

**GRASSI : 0,13%**

**di cui acidi grassi saturi : 0,022%**

**CARBOIDRATI : 11,3%**

**di cui zuccheri : 9,5%**

**PROTEINE : 0,10%**

**SALE : 0,05%**



## STANDARD CHIMICO - FISICI

## VALORI MICROBIOLOGICI

## TENORI MASSIMI CONTAMINANTI

Ogm:

## ALLERGENI

RESIDUO OTTICO TOTALE : 15

Ph : 3,47

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	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)**

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

**MODALITA' INDICAZIONE**

TMC 31/01/2025

**LOTTO**

L22026AFPM

**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**

Succo di mela Bio

Si consiglia di agitare prima dell'uso e servire fresco.

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