



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.40

MARCHIO

BACCHE DEL BENESSERE.
ROMAGNA DI Francisconi Jessica

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Confettura di Prugna BIO

NOME COMMERCIALE

Confettura di Prugna BIO

CONTENUTO

200g



INGREDIENTI

83g di Prugne Bio, 17g di zucchero bianco italiano Bio 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 prugne fresche bio, raccolte al giusto grado di maturazione e trasformate 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 Prugne | Bacche del benessere Romagna di Francisconi Jessica |
| IMBALLO PRIMARIO | Vetro | Vetzeria Gruppo somma Srl |
| CAPSULA | Tappo T.O. 43 Bianco | Vetzeria Gruppo Somma Srl |

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO : denso e uniforme

COLORE : caratteristico, violaceo , può contenere frammenti di semi.

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

GUSTO : caratteristico, pieno, gradevole e dolciastro, esente da sapori devianti o estranei

VALORI NUTRIZIONALI

ENERGIA : 602kJ/144kCal

GRASSI : 0,00%

di cui acidi grassi saturi : 0%

CARBOIDRATI : 38%

di cui zuccheri : 38%

PROTEINE : 0,7%

SALE : 0%



STANDARD CHIMICO - FISICI

RESIDUO OTTICO TOTALE : 36,4

Ph : 3,30

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)

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

MODALITA' INDICAZIONE

TMC 31/08/2025

LOTTO

L23245AP

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 prugne, 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.

Il prodotto garantisce alta qualità perchè privo di addensanti.