



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.51

### **MARCHIO**

BACCHE DEL BENESSERE.  
ROMAGNA DI Francisconi Jessica

### **DENOMINAZIONE DI VENDITA**

CONFETTURA DI FICHI BIANCHI

### **NOME COMMERCIALE**

CONFETTURA DI FICHI BIANCHI

### **CONTENUTO**

200g

### **INGREDIENTI**

Fichi 78g, Zucchero 20g, Limone 2g  
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 fichi bianchi 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 fichi neri	Bacche del benessere Romagna di Francisconi Jessica
IMBALLO PRIMARIO	Vetro	Saida S.r.l
CAPSULA	Tappo T.O. 43 Bianco	Saida S.r.l

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO : Compatto con semi

COLORE : giallino

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

GUSTO : Delicato, esente da  
sapori devianti o estranei.

## VALORI NUTRIZIONALI

**ENERGIA : 728Kj/172kCAL**

**GRASSI : 0.23%**

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

**CARBOIDRATI : 42.38%**

**di cui zuccheri :42.38%**

**PROTEINE : 1%**

**SALE : 0%**



**STANDARD CHIMICO -  
FISICI**

**VALORI  
MICROBIOLOGICI**

**TENORI MASSIMI  
CONTAMINANTI**

Ogm:

**ALLERGENI**

RESIDUO OTTICO TOTALE : 42

Ph : 4,16

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 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



**SHELF LIFE (TMC)**

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

**MODALITA' INDICAZIONE**

TMC 31/08/2025

**LOTTO**

L23223AP

**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**

La confettura di fichi bianchi è deliziosa sul pane tostato o nelle crostate.

Si consiglia di abbinarla a formaggi stagionati o erboranti.