



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.3

### **MARCHIO**

BACCHE DEL BENESSERE.  
ROMAGNA DI Francisconi Jessica

### **DENOMINAZIONE DI VENDITA**

Confettura Zucca Cedrina

### **NOME COMMERCIALE**

Confettura Zucca Cedrina

### **CONTENUTO**

220g



### **INGREDIENTI**

81g di Zucca Cedrina, 16g di  
Zucchero, 1,5g di Limone, 1,5g succo  
d'arancia e scorza 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 zucche cedrine fresche, gialle,  
sane e raccolte 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 extra di Zucca Cedrina	Bacche del benessere Romagna di Francisconi Jessica
IMBALLO PRIMARIO	Vetro	Saida S.R.L.
CAPSULA	Tappo T.O. 63 Bianco	Saida S.R.L.
VASSOIO		

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO : denso e uniforme

COLORE : caratteristico, giallo paglia, può contenere frammenti di semi.

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

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

## VALORI NUTRIZIONALI

**ENERGIA : 418kJ/100kCal**

**GRASSI : 0,0%**

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

**CARBOIDRATI : 45%**

**di cui zuccheri : 45%**

**PROTEINE : 0%**

**SALE : 0%**



## STANDARD CHIMICO - FISICI

RESIDUO OTTICO TOTALE : 45

Ph : 3,50

Metalli pesanti : Secondo regolamento 1881

Fitofarmaci : Entro i 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
Soya 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 acagù, 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 30/11/2027

**LOTTO**

L24342AP

**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 14 giorni.

**TRASPORTO**

Nel rispetto delle normative vigenti.

**SUGGERIMENTI PER LA  
DEGUSTAZIONE**

Confettura di Zucca Cedrina o cocomera ideale in abbinamento a formaggi stagionati, erboranti o bolliti di carne.

Dal tipico gusto dolce diventa un'ottima confettura per la preparazione di crostate e biscotti ripieni.

Il prodotto garantisce alta qualità perchè privo di addensanti.