

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

CODICE ARTICOLO: CONFETTURA EXTRA DI FRUTTI DI BOSCO		
INFORMAZIONI OBBLIGATORIE DA RIPORTARE IN ETICHETTA		
1	DENOMINAZIONE	Confettura extra di frutti di bosco
2	INGREDIENTI	Frutti di bosco in proporzione variabile (mirtilli, more, ribes, lamponi), zucchero di canna
2a	QUANTITA' FRUTTA	"Frutta utilizzata: 120 g per 100 g" di prodotto finito
2b	QUANTITA' ZUCCHERI	"zuccheri totali: 45 g per 100 g" di prodotto finito
3	SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE (presenti nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011)	Nessun allergene presente
4	QUANTITA' NETTA	350 g (seguito dalla "e" europea)
5	SHELF LIFE	36 mesi
6	CONDIZIONI PARTICOLARI DI CONSERVAZIONE E/O DI IMPIEGO	<ul style="list-style-type: none"> • "da conservare in frigorifero (0/+4°C) dopo l'apertura e consumare entro una decina di giorni" • "non abbandonare il contenitore nell'ambiente" (frase e/o logo) • "conservare in luogo fresco e asciutto al

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

		riparo da fonti di luce e calore" (facoltativo)																		
7	NOME O RAGIONE SOCIALE E INDIRIZZO DELL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE	<ul style="list-style-type: none"> Nome o ragione sociale e indirizzo del distributore. Indirizzo del laboratorio di produzione (facoltativo) 																		
8	ISTRUZIONI PER L'USO	<ul style="list-style-type: none"> "premi il centro della capsula e verifica l'assenza di "clic-clac" che garantisce l'integrità della confezione" (facoltativo e solo per capsule con "clic-clac") 																		
9	DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td colspan="2" style="text-align: center;">Valori medi per 100 g*</td> </tr> <tr> <td>Energia</td> <td style="text-align: right;">805 kJ / 190 kcal</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td style="text-align: right;">< 0,5 g</td> </tr> <tr> <td>di cui: acidi grassi saturi</td> <td style="text-align: right;">< 0,1 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td style="text-align: right;">45 g</td> </tr> <tr> <td>di cui: zuccheri</td> <td style="text-align: right;">41 g</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td style="text-align: right;">0,8 g</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td style="text-align: right;">0,05 g</td> </tr> </table>			Valori medi per 100 g*		Energia	805 kJ / 190 kcal	Grassi	< 0,5 g	di cui: acidi grassi saturi	< 0,1 g	Carboidrati	45 g	di cui: zuccheri	41 g	Proteine	0,8 g	Sale	0,05 g
Valori medi per 100 g*																				
Energia	805 kJ / 190 kcal																			
Grassi	< 0,5 g																			
di cui: acidi grassi saturi	< 0,1 g																			
Carboidrati	45 g																			
di cui: zuccheri	41 g																			
Proteine	0,8 g																			
Sale	0,05 g																			
10	NOTE																			
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - CHIMICHE - MICROBIOLOGICHE																				
11	COLORE	Viola scuro																		
12	SAPORE	Acidulo, tipico dei frutti di bosco																		
13	ODORE	Tipico dei frutti di bosco																		
14	CONSISTENZA	Spalmabile																		
15	PARAMETRI CONTROLLO INTERNO	PH:<4,4	°Bx: 45± 3	Aw:																
16	MICOTOSSINE	Parametri conformi ai Regolamenti attualmente in vigore																		
17	MULTIRESIDUALI	Parametri conformi ai Regolamenti attualmente in vigore																		
18	OGM	Parametri conformi ai Reg. CE 1829 e 1830 del 2003																		
19	PARAMETRI MICROBIOLOGICI	Microrganismi a 30°C	< 10.000 ufc / g																	
		Lieviti	< 1.000 ufc / g																	

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

		Muffe	< 1.000 ufc / g
INFORMAZIONI AGGIUNTIVE			
20	MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO (IMBALLO PRIMARIO)	Riempimento, tappatura e pastorizzazione	
21	LOTTO	Definito da giorno, mese e anno di scadenza	
22	MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco (20-25°C) e asciutto al riparo da fonti di luce e calore. Prima dell'apertura verificare l'integrità della capsula e/o del sigillo. Un rigonfiamento evidente della capsula può essere sintomo di cattivo stato di conservazione (anche a causa di urti durante il trasporto dei vasetti).	
23	MODALITÀ DI TRASPORTO	Non sovrapporre le pedane ed evitare gli urti	
24	RAPPORTI O QUANT'ALTRO RIGUARDO ALL'IGIENE, SALUBRITÀ GENERALI O SUL LOTTO DI PRODUZIONE	Tutte le fasi del processo, dal ricevimento e stoccaggio della materia prima, la produzione e il confezionamento, compreso l'aspetto igienico e il controllo dell'efficienza dei macchinari, il monitoraggio di eventuali parassiti o animali, fino alla spedizione del prodotto finito sono esaminate con il metodo HACCP.	

Prodotto e confezionato nello stabilimento di Via Roma, 108
CAFASSE (TO)