

## SCHEMA TECNICA PRODOTTO

CODICE ARTICOLO: <b>CONFETTURA EXTRA DI SAMBUCO</b>		
INFORMAZIONI OBBLIGATORIE DA RIPORTARE IN ETICHETTA		
1	DENOMINAZIONE	Confettura extra di sambuco
2	INGREDIENTI	Sambuco, 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"> <li>• "da conservare in frigorifero (0/+4°C) dopo l'apertura e consumare entro 10 giorni"</li> <li>• "non abbandonare il contenitore nell'ambiente" (frase e/o logo)</li> <li>• "conservare in luogo fresco e asciutto al</li> </ul>

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

		riparo da fonti di luce diretta e calore” (facoltativo)																
7	NOME O RAGIONE SOCIALE E INDIRIZZO DELL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nome o ragione sociale e indirizzo del distributore.</li> <li>Indirizzo del laboratorio di produzione (facoltativo)</li> </ul>																
8	ISTRUZIONI PER L'USO	<ul style="list-style-type: none"> <li>“premi il centro della capsula e verifica l'assenza di “clic-clac” che garantisce l'integrità della confezione” (facoltativo)</li> </ul>																
9	DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	<table border="1"> <tr> <th colspan="2">Valori medi per 100 g*</th> </tr> <tr> <td>Energia</td> <td>808 kJ / 190 kcal</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>&lt; 0,5 g</td> </tr> <tr> <td>di cui: acidi grassi saturi</td> <td>&lt; 0,1 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>45 g</td> </tr> <tr> <td>di cui: zuccheri</td> <td>43 g</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>0,8 g</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>0,02 g</td> </tr> </table>	Valori medi per 100 g*		Energia	808 kJ / 190 kcal	Grassi	< 0,5 g	di cui: acidi grassi saturi	< 0,1 g	Carboidrati	45 g	di cui: zuccheri	43 g	Proteine	0,8 g	Sale	0,02 g
Valori medi per 100 g*																		
Energia	808 kJ / 190 kcal																	
Grassi	< 0,5 g																	
di cui: acidi grassi saturi	< 0,1 g																	
Carboidrati	45 g																	
di cui: zuccheri	43 g																	
Proteine	0,8 g																	
Sale	0,02 g																	

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - CHIMICHE - MICROBIOLOGICHE

10	COLORE	Viola scuro		
11	SAPORE	Tipico di sambuco		
12	ODORE	Tipico di sambuco		
13	CONSISTENZA	Morbida		
14	PARAMETRI CONTROLLO INTERNO	PH:<4,4	°Bx: 45± 3	Aw:\
15	MICOTOSSINE	Parametri conformi ai Regolamenti attualmente in vigore		
16	MULTIRESIDUALI	Parametri conformi ai Regolamenti attualmente in vigore		
17	OGM	Parametri conformi ai Reg. CE 1829 e 1830 del 2003		
18	PARAMETRI MICROBIOLOGICI	Microrganismi a 30°C	< 10.000 ufc / g	
		Lieviti	< 1.000 ufc / g	
		Muffe	< 1.000 ufc / g	

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE		
19	MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO (IMBALLO PRIMARIO)	Riempimento, tappatura e pastorizzazione
20	LOTTO	Definito da giorno, mese e anno di scadenza
21	MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Temperatura ambiente (15-25°C), è sconsigliata l'esposizione diretta ai raggi solari. 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.)
22	MODALITÀ DI TRASPORTO	Non sovrapporre le pedane ed evitare gli urti
23	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)