

CONFEZIONE	Prodotto	Vaso di vetro rotondo H:8cm D:6cm
	Imballo	Cartone con divisori interni H10,5cm L 22cm P 29cm
QUANTITA' NOMINALE		220g
CODICE EAN		8033224860022
EPAL	PZ/CARTONE	12 Peso netto per cartone (2,64 kg) Peso lordo per cartone (4,75 kg)
	PZ/STRATO	168
	PZ/PALLET	1512
INGREDIENTI		Mela (60%), zucchero, limone e foglie di menta (1%)
PROVENIENZA INGREDIENTI		Coltivazione propria biologica o (in assenza) coltivazione italiana. NO OGM
Frutta Utilizzata per 100g		120g
Zuccheri Totali per 100g		50g
STAGIONALITA'		Da ottobre ad aprile
PRODUZIONE		<p>Il prodotto viene realizzato totalmente a mano con cottura a pentola aperta per una concentrazione naturale e sterilizzazione in acqua bollente. In breve il processo produttivo si può schematizzare in:</p> <p>a. RICEVIMENTO MATERIE PRIME a/bis RICEVIMENTO VASI/CAPSULE</p> <p>b. STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE b/bis STOCCAGGIO VASI/CAPSULE</p> <p>c. BOLLITURA CON SOLUZIONE ZUCCHERINA</p> <p>d. DOSAGGIO NEI VASI,</p> <p>e. CAPSULAMENTO DEI VASI,</p> <p>f. PASTORIZZAZIONE E RAFFREDDAMENTO</p> <p>g. ETICHETTATURA E CONFEZIONAMENTO,</p> <p>h. STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE</p>

CONSERVAZIONE		Il prodotto va conservato al fresco o a temperatura ambiente e preferibilmente al buio, una volta aperto si conserva in frigorifero a +4°C e dovrebbe essere consumato in 15 giorni circa.
DURATA DEL PRODOTTO		Il prodotto ha una durata di 36 mesi e viene indicato sul sigillo di garanzia come: “lotto xx.xx.a.xx scad. xx.xx.xx”
CELIACHIA		Come da Regolamento (CE) 41/2009 entrato ufficialmente in vigore dal 1 gennaio 2012 il prodotto è naturalmente senza glutine e segnalato in etichetta come “Senza Glutine”.
CARATTERISTICHE E DESCRIZIONE DEL PRODOTTO		Ricetta tipica maceratese, della zona tra i comuni di Muccia e Visso. Confettura morbida e cremosa. Il fresco sentore di menta, in perfetto equilibrio con il gusto della mela, la rendono una confettura tipicamente estiva. È ottima in abbinamento a piatti di pesce bianco di mare, come sogliola e spigola, in carpaccio o cotto al vapore.
ANALISI CHIMICO-FISICHE	PH	min- max 3,5-4,5
	Carica Batterica (conta di microorganismi a 30°)	< 10 u.f.c./g
	Conta di anaerobi solfito riduttori	< 10 u.f.c./g

TABELLA NUTRIZIONALE AMERICANA	<h2>Nutrition Facts</h2> <p>Serving Size 1 Tbsp (15 ml) Servings Per Container 15</p> <p>Amount Per Serving</p> <p>Calories 30 Fat Cal 0</p> <p style="text-align: right;">% Daily Value*</p> <p>Total Fat 0 g 0 %</p> <p>Sodium 0 mg 0 %</p> <p>Total Carbohydrate 7 g 1.8 %</p> <p style="padding-left: 40px;">Dietary Fiber 0.2 0 %</p> <p style="padding-left: 40px;">Sugar 7 g</p> <p>Protein 0.1 g 0 %</p> <p>Not a significant source of fat, saturated fat, cholesterol, vitamin A, calcium and iron.</p> <p>* Percent Daily Values are based on a 2.000 calorie diet</p>	
TABELLA NUTRIZIONALE EUROPEA (per 100g di prodotto) REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 In vigore dal 13/12/2014	POTERE CALORIFICO Kcal / KJ 234 / 979	
	Proteine	0,6
	Carboidrati	58
	Di cui zuccheri	58
	Grassi Totali	0
	Acidi Grassi Totali	0
	Sale	0