

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		8033224860893
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		Giuggiole (61%), zucchero e limone
PROVENIENZA INGREDIENTI		Coltivazione propria biologica o (in assenza) coltivazione italiana. NO OGM
Frutta Utilizzata per 100g		110g
Zuccheri Totali per 100g		50g
STAGIONALITA'		Ottobre
PRODUZIONE		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: a. RICEVIMENTO MATERIE PRIME a/bis RICEVIMENTO VASI/CAPSULE b. STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE b/bis STOCCAGGIO VASI/CAPSULE c. BOLLITURA CON SOLUZIONE ZUCCHERINA d. DOSAGGIO NEI VASI, e. CAPSULAMENTO DEI VASI, f. PASTORIZZAZIONE E RAFFREDDAMENTO g. ETICHETTATURA E CONFEZIONAMENTO, h. STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE

SCHEDA PRODOTTO: CONFETTURA DI GIUGGIOLE

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		Deliziosa confettura di questo frutto raro, conosciuto fin dall'antichità per le sue proprietà benefiche. Per gli antichi Romani, il giuggiolo era il simbolo del silenzio e come tale adornava i templi della Dea Prudenza. In centro Italia si può trovare in molte case coloniche poiché si riteneva che fosse una pianta portafortuna. La confettura è pastosa con piccoli pezzi, adatta all'abbinamento con i formaggi e adatta ad essere utilizzata come ripieno di biscotti e torte. Tiene la cottura e la consistenza, non ha una grande quantità di acqua.
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**

Nutrition Facts

Serving Size 1 Tbsp (15 ml)

Servings Per Container 15

Amount Per Serving

Calories 38

Fat Cal 0

% Daily Value*

Total Fat 0 g

0 %

Sodium 0 mg

0 %

Total Carbohydrate 8.0 g

3 %

Dietary Fiber 0

0 %

Sugar 8.0 g

Protein 0.1 g

0 %

Not a significant source of fat, saturated fat, cholesterol, vitamin A, calcium and iron.

* Percent Daily Values are based on a 2.000 calorie diet

**TABELLA NUTRIZIONALE
 EUROPEA (per 100g di prodotto)**
**REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011
 In vigore dal 13/12/2014**
POTERE CALORIFICO
Kcal / KJ
202 / 845
Proteine
0,5
Carboidrati
50
Di cui zuccheri
48
Grassi Totali
0
**Acidi Grassi
 Totali**
0
Sale
0