

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		8033224860701
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		Mele, pere, arance, zucchero e limone
PROVENIENZA INGREDIENTI		Coltivazione propria biologica o (in assenza) coltivazione italiana. NO OGM
Frutta Utilizzata per 100g		120g
Zuccheri Totali per 100g		50g
STAGIONALITA'		Da gennaio a marzo
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		Confettura di mela, pera, arancio e limone. Morbida con tracce di scorzette glassate. Il profumo deciso di agrumi e il sapore acidulo dal retrogusto amaro donano il piacevole effetto di rinfrescare il palato. Tutto ciò la rende ottima per accompagnare bolliti e formaggi grassi poco morbidi.
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

<p>TABELLA NUTRIZIONALE AMERICANA</p>	<h2 style="text-align: center;">Nutrition Facts</h2>	
	<p>Serving Size 1 Tbsp (15 ml) Servings Per Container 15</p>	
	<p>Amount Per Serving</p>	
	<p>Calories 30</p>	<p>Fat Cal 0</p>
	<p style="text-align: right;">% Daily Value*</p>	
	<p>Total Fat 0 g</p>	<p>0 %</p>
	<p>Sodium 0 mg</p>	<p>0 %</p>
	<p>Total Carbohydrate 8 g</p>	<p>2.1 %</p>
	<p style="padding-left: 20px;">Dietary Fiber 0</p>	<p>0 %</p>
	<p style="padding-left: 20px;">Sugar 8 g</p>	
	<p>Protein 0 g</p>	<p>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>	
<p>TABELLA NUTRIZIONALE EUROPEA (per 100g di prodotto)</p>	<p style="text-align: right;">218 / 912</p>	
<p>REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 In vigore dal 13/12/2014</p>	<p>POTERE CALORIFICO Kcal / KJ</p>	
	<p style="text-align: right;">Proteine 0.6</p>	
	<p style="text-align: right;">Carboidrati 54</p>	
	<p style="text-align: right;">Di cui zuccheri 54</p>	
	<p style="text-align: right;">Grassi Totali 0</p>	
	<p style="text-align: right;">Acidi Grassi Totali 0</p>	
	<p style="text-align: right;">Sale 0</p>	