

|                             |            |  |
|-----------------------------|------------|--|
| CONFEZIONE                  | Prodotto   | Vaso di vetro rotondo<br>H:8cm D:6cm   |
|                             | Imballo    | Cartone con divisori interni<br>H10,5cm L 22cm P 29cm  |
| QUANTITA' NOMINALE          |            | 220g   |
| CODICE EAN                  |            | 8033224860114  |
| EPAL                        | PZ/CARTONE | 12<br>Peso netto per cartone (2,64 kg)<br>Peso lordo per cartone (4,75 kg)   |
|                             | PZ/STRATO  | 168  |
|                             | PZ/PALLET  | 1512   |
| INGREDIENTI                 |            | Pomodori verdi (61%), zucchero e limone  |
| PROVENIENZA INGREDIENTI     |            | Coltivazione propria biologica o (in assenza) coltivazione italiana. NO OGM  |
| Verdura Utilizzata per 100g |            | 135g   |
| Zuccheri Totali per 100g    |            | 50g  |
| STAGIONALITA'               |            | Da giugno a ottobre  |
| 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<br/>RICEVIMENTO VASI/CAPSULE</p> <p>b. STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE b/bis<br/>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:<br>“lotto xx.xx.a.xx   scad. xx.xx.xx”  |
| CELIACHIA                                  |  | Come da Regolamento (CE) 41/2009 entrato ufficialmente in vigore dal 1 gennaio 2012<br>il prodotto è naturalmente senza glutine e segnalato in etichetta come “Senza Glutine”.  |
| CARATTERISTICHE E DESCRIZIONE DEL PRODOTTO |  | Confettura ricca con pezzi dal colore bronzo brillante. Il suo sapore molto intenso e leggermente dolce la rende accompagnamento ideale della carne alla griglia e dell’hamburger ma anche con formaggi stagionati o negli antipasti. |
| 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   |

