SIGI
AZIENDA AGRICOLA

SCHEDA PRODOTTO:
CONFETTURA DI RIBES ROSSO

CONFEZIONE	Prodotto	Vaso di vetro rotondo H:7,5cm D:5cm
	Imballo	Cartone con divisori interni H10,5cm L 22cm P 29cm
QUANTITA' NOMINALE		110g
CODICE EAN		8033224860596
EPAL	PZ/CARTONE	20 Peso netto per cartone (2,20 kg) Peso lordo per cartone (4,60 kg)
	PZ/STRATO	168
	PZ/PALLET	1512
INGREDIENTI		Ribes rosso (56%), zucchero e limone
PROVENIENZA INGREDIENTI		Coltivazione propria biologica o (in assenza) coltivazione italiana. NO OGM
Frutta Utilizzata per 100g		220g
Zuccheri Totali per 100g		65g
STAGIONALITA'		Luglio
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

Az. Agr. Si.Gi. s.a.s. c.da acquevive 25 62100 Macerata P.IVA/C.F. 01263250431- n. iscr. REA-MC-127313
Tel. 0733281462 Fax 0733283163 www.agricolasigi.it info@agricolasigi.it Facebook/Skype: agricolasigi

SIGI
AZIENDA AGRICOLA

SCHEDA PRODOTTO:
CONFETTURA DI RIBES ROSSO

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 consistente, con presenza di frutto intero. Il sapore ricco è tipico del frutto, con un retrogusto aspro e acidulo. Si abbina con tutta la selvaggina“da pelo“, come il cinghiale, o accompagna patè, foie gras, o formaggi stagionati, come i tipici formaggi “ubriachi“.
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

Az. Agr. Si.Gi. s.a.s. c.da acquevive 25 62100 Macerata P.IVA/C.F. 01263250431- n. iscr. REA-MC-127313
Tel. 0733281462 Fax 0733283163 www.agricolasigi.it info@agricolasigi.it Facebook/Skype: agricolasigi

SIGI
AZIENDA AGRICOLA

SCHEDA PRODOTTO:
CONFETTURA DI RIBES ROSSO

TABELLA NUTRIZIONALE AMERICANA

Nutrition Facts

Serving Size 1 Tbsp (15 ml)
Servings Per Container 7

Amount Per Serving

Calories 34 Fat Cal 0

	% Daily Value*
Total Fat 0 g	0 %
Sodium 0 mg	0 %
Total Carbohydrate 8.6 g	2.8 %
Dietary Fiber 0	0 %
Sugar 8.6 g	
Protein 0 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		**235 / 984**
Proteine		**0,8**
Carboidrati		**58**
	Di cui zuccheri	**57**
Grassi Totali		**0**
	Acidi Grassi Totali	**0**
Sale		**0**

Az. Agr. Si.Gi. s.a.s. c.da acquevive 25 62100 Macerata P.IVA/C.F. 01263250431- n. iscr. REA-MC-127313
Tel. 0733281462 Fax 0733283163 www.agricolasigi.it info@agricolasigi.it Facebook/Skype: agrico-lasigi