

MARMELLATA DI ARANCE AMARE



Cucina Toscana

CODICE PRODOTTO PRODUCT CODE	PEZZATURA	PESO NETTO NET WEIGHT	PESO LORDO GROSS WEIGHT	IMBALLO PRIMARIO PRIMARY PACKAGING	IMBALLO SECONDARIO SECONDARY PACKAGING	EAN CODE BAR CODE
D809/314	314 ml	320 g	530 g	vaso vetro	cartone	8 03257358353 8

Tipologia di prodotto / Product Type

Confettura extra pastorizzata in vaso - *Pasteurized jam in jar*

Ingredienti / Ingredients

Arance amare 60%, zucchero di canna, succo di limone, gelificante: pectina.

Frutta utilizzata 60g per 100g di prodotto finito.

Bitter oranges 60% , brown sugar, lemon juice, gelling agent: pectin.

Fruit used 60g to 100g of finished product.

Allergeni / Allergens

Assenti - *Absent*

Ogm

in base alle dichiarazioni rese sulle materie prime dai ns fornitori, in riferimento alla Normativa Europea relativa agli alimenti geneticamente modificati (Reg. CE 1829/2003, Reg. CE 1830/2003 e successive modifiche ed integrazioni), il prodotto in oggetto non contiene OGM

Caratteristiche del prodotto / Product features

Prodotto pronto all'uso. Senza conservanti aggiunti.

Ready to use product. Without added preservatives.

Temperatura ottimale per la degustazione / Optimal temperature for tasting

18° / 20° C

Limiti microbiologici interni / Internal microbiological limits

PARAMETRI / PARAMETERS	UNITA' DI MISURA / UNIT OF MEASURE	VALORE DI RIFERIMENTO / VALUE
CBT MESOPHILE AEROBES	UFC/g CFU/g	<10
ANAEROBI SOLFITO RIDUTTORI SULPHITE REDUCING ANAEROBES	UFC/g CFU/g	<10
MUFFE E LIEVITI MOULDS AND YEAST	UFC/g CFU/g	<10
SALMONELLA SPP	25g	ASSENTE / ABSENT
LISTERIA MONOCYTOGENES	25g	ASSENTE / ABSENT

Parametri chimico-fisici / Physico-chemical parameters

Ph: <4,2

Parametri organolettici / Organoleptic parameters

COLORE:	Arancione
COLOUR:	Orange
ODORE:	Della frutta al giusto grado di maturazione
ESSENCE:	Typical of mature fruit
SAPORE:	Dolce
FLAVOUR:	Sweet
CONSISTENZA:	Vellutata con struttura spalmabile
TEXTURE:	Velvety consistency and spreadable

Etichettatura / Labeling

LOTTO DI PRODUZIONE:	codice alfabetico che identifica la data di produzione
BATCH NUMBER:	alphabetic code identifying date of production
T M C:	24 mesi
BEST BEFORE:	24 months

Parametri nutrizionali / Nutritional parameters

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO / NUTRITION DECLARATION 100g					
VALORE ENERGETICO		kJ		kcal	
ENERGY		917		216	
GRASSI g	DI CUI ACIDI GRASSI SATURI g	CARBOIDRATI g	DI CUI ZUCCHERI g	PROTEINE g	SALE g
FAT g	OF WICH SATURATES	CARBOHYDRATE g	OF WICH SUGARS g	PROTEIN g	SALT g
<0,5	0	54	43	0,9	0

Modalità di conservazione / Method of conservation

Conservare in luogo fresco e asciutto. Una volta aperto conservare in frigo a 0°/+4°C e consumare entro 5 giorni.
Keep in a cold and dry place. Once opened, keep refrigerated at 0° / + 4 ° C and use within 5 days.

Stabilimento di produzione / Manufacturing plant

Via A. Modigliani, 27/A 56010 Vicopisano - PI - IT 9-3594/L CE

Pallettizzazione

320g - 314 ml

PEZZI PER CARTONE	DIMENSIONI CARTONE	PESO CARTONE	DIMENSIONE PALLET	CARTONI STRATO	STRATI PALLET	CARTONI TOTALI	VASI TOTALI
12	21,5 x 28,5 x 12,7	6,3 kg	80 x 120 cm	14	7	98	1176

PALLET	KG	DIMENSIONI
GRANDE / EPAL	20	80 x 120 cm
MEDIO	10	80 x 60 cm
PICCOLO	5	80 x 40 cm