

DENOMINAZIONE DI VENDITA	<b>CONFETTURA EXTRA DI FRUTTI DI BOSCO</b>	
CODICE ARTICOLO	<b>CO1CNFXRD009</b>	
INGREDIENTI	<b>Ingredienti: frutti di bosco misti in proporzione variabile: more, mirtilli, ribes, lamponi; zucchero, addensante: pectina; limoni Frutta utilizzata: 66 g ogni 100g di prodotto finito</b>	
TABELLA NUTRIZIONALE CALCOLATA  (AI SENSI DEL REG.UE 1169/2011)	<b>Valori nutrizionali medi per 100g: Energia: 170 kCal / 711 kJ grassi: 0,22 g - di cui acidi grassi saturi: 0,02 g carboidrati: 43,79 g - di cui zuccheri: 39,76 g proteine: 0,50 g - sale: 0,01 g</b>	
OGM	<b>NESSUN OGM PRESENTE</b>	
DICHIARAZIONE ALLERGENI (AI SENSI DEL REG.UE 1169/2011)	<b>NESSUNO</b>	
SCHEMA DI LAVORAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> <li>- PREPARAZIONE DELLA MATERIA PRIMA</li> <li>- COTTURA FINO A RAGGIUNGIMENTO DENSITA' DESIDERATA</li> <li>- (eventuale) TRITATURA</li> <li>- INVASETTAMENTO E PESATURA</li> <li>- CHIUSURA CON CAPSULE</li> <li>- TRATTAMENTO TERMICO E RAFFREDDAMENTO</li> <li>- LUCIDATURA VASO, ETICHETTATURA E CONFEZIONAMENTO</li> </ul>	
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO / FORMATO	<b>IN VASI DI VETRO / VARI FORMATI: 314ML/330g</b>	
IMBALLAGGIO: a) PRIMARIO b) SECONDARIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) IN VASI DI VETRO: PESO VARIABILE A SECONDA DEL FORMATO</li> <li>b) IN CARTONCINI DI VARIE QUANTITA'</li> </ul>	
METODO DI DISTRIBUZIONE	<b>ALL'INGROSSO</b>	
TEMPERATURA DI TRASPORTO	<b>AMBIENTALE</b>	
VITA DI SCAFFALE (data di scadenza)	<b>36 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE</b>	
CONDIZIONI DI MANTENIMENTO DA PARTE DEL CLIENTE PRIMA DEL CONSUMO	<b>TEMPERATURA AMBIENTE SE CHIUSI; IN FRIGORIFERO A +4°C PER OTTO GIORNI SE APERTI</b>	
MODALITA' D'USO	<b>MISCHIARE PRIMA DELL'USO / PRODOTTO DA USARE TAL QUALE</b>	
IDENTIFICAZIONE LOTTO	<b>LOTTO COMPOSTO DA 6 NUMERI ED UNA LETTERA FINALE</b>	
DICHIARAZIONE MOCA IMBALLI PRIMARI REGOLAMENTO CE 1935/04 REGOLAMENTO CE 2023/06 NORME NAZIONALI: ART. 34-35 DEL DECRETO MINISTERIALE 21/03/1973 E SUCCESSIVE MODIFICHE DPR 777/82 E SUCCESSIVI AGGIORNAMENTI E MODIFICHE	<b>I FORNITORI DI IMBALLI PRIMARI HANNO PRODOTTO IDONEA DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA CONFORMITA' DEGLI IMBALLI (VETRI E CAPSULE) A CONTATTO CON GLI ALIMENTI. APPROPRIATA DOCUMENTAZIONE E' DISPONIBILE PRESSO LA NOSTRA SEDE</b>	
INFORMAZIONI SMALTIMENTO IMBALLI	<b>VASO GL 70</b>	<b>CAPSULA C/FE 91</b> <b>RACCOLTA DIFFERENZIATA Verifica le disposizioni del tuo Comune</b>
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>		
SPECIFICHE DI PRODOTTO	<b>LIMITE DI CONFORMITA'</b>	
Carica batterica totale	10 ufc/g	
Clostridi solfito riduttori	<10 ufc/g	
Salmonella	Assente/25g	
Listeria monocytogenes	Assente/25g	