

| | |
|--|--|
| DENOMINAZIONE DI VENDITA | MARMELLATA DI ARANCE E NOCI ORO4SHOP |
| CODICE ARTICOLO | CO2MRMXRD004 |
| INGREDIENTI (DATO VARIABILE A SECONDA DEL LOTTO DI PRODUZIONE) AI SENSI DEL REG.UE 1169/2011 | Ingredienti: arance, zucchero di canna, NOCI (3g ogni 100g di prodotto finito), uva sultanina (contiene SOLFITI ed oli vegetali idrogenati) Frutta utilizzata: 65g ogni 100g di prodotto finito |
| TABELLA NUTRIZIONALE (Calcolata) (DATO VARIABILE A SECONDA DEL LOTTO DI PRODUZIONE) AI SENSI DEL REG,UE 1169/2011) | Valori nutrizionali medi per 100g: Energia: 208 kCal / 870 kJ - grassi: 2,12 g - di cui acidi grassi saturi: 0,21 g carboidrati: 48,72 g - di cui zuccheri: 45,77 g - proteine: 1,24g - sale: 0,03g |
| OGM | NESSUN OGM PRESENTE |
| DICHIARAZIONE ALLERGENI AI SENSI DEL REG,UE 1169/2011 | NOCI (frutta a guscio), SOLFITI |
| SCHEMA DI LAVORAZIONE | - PREPARAZIONE DELLA MATERIA PRIMA - COTTURA FINO A RAGGIUNGIMENTO DENSITA' DESIDERATA - (eventuale) TRITATURA - INVASETTAMENTO E PESATURA - CHIUSURA CON CAPSULE - TRATTAMENTO TERMICO E RAFFREDDAMENTO - LUCIDATURA VASO, ETICHETTATURA E CONFEZIONAMENTO |
| MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO / FORMATO | IN VASI DI VETRO / VARI FORMATI: 225ML/230G |
| IMBALLAGGIO: a) PRIMARIO b) SECONDARIO | a) IN VASI DI VETRO: PESO VARIABILE A SECONDA DEL FORMATO b) IN CARTONCINI DI VARIE QUANTITA' |
| METODO DI DISTRIBUZIONE | ALL'INGROSSO |
| TEMPERATURA DI TRASPORTO | AMBIENTALE (max 25°C) |
| VITA DI SCAFFALE (TMC) | 36 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE |
| CONDIZIONI DI MANTENIMENTO PRIMA DEL CONSUMO | STOCCAGGIO A TEMPERATURA AMBIENTALE IN LUOGO FRESCO, ASCIUTTO E LONTANO DA FONTI DI LUCE DIRETTA; IN FRIGORIFERO A +4°C PER OTTO GIORNI SE APERTI |
| MODALITA' D'USO | MISCHIARE PRIMA DELL'USO / PRODOTTO DA USARE TAL QUALE |
| IDENTIFICAZIONE LOTTO | LOTTO COMPOSTO DA 6 NUMERI ED UNA LETTERA FINALE |
| DICHIARAZIONE MOCA IMBALLI PRIMARI (REG, CE 1935/04; REG, CE 2023/06; NORME NAZIONALI: ART. 34-35 DEL DEC, MINISTERIALE 21/03/1973 E SUCCESSIVE MODIFICHE; DPR 777/82 E SUCCESSIVI AGGIORNAMENTI E MODIFICHE | 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 |
| INFORMAZIONI SMALTIMENTO IMBALLI | VASO CAPSULA RACCOLTA DIFFERENZIATA GL 70 C/FE 91 Verifica le disposizioni del tuo Comune |
| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE | |
| SPECIFICHE DI PRODOTTO | LIMITE DI CONFORMITA' |
| Carica batterica totale | 10 ufc/g |
| Clostridi solfito riduttori | <10 ufc/g |
| Salmonella | Assente/25g |
| Listeria monocytogenes | Assente/25g |

I dati riportati nella presente scheda non sostituiscono in alcun modo l'etichetta apposta sul prodotto

VALIDITA': QUESTA SCHEDA TECNICA HA VALIDITA' A PARTIRE DALLA DATA SOPRA INDICATA E SARA' SOSTITUITA QUANDO INTERVERRANNO CAMBIAMENTI SOSTANZIALI NELLA PRODUZIONE, IN GRADO DI MUTARE ALCUNI REQUISITI ESSENZIALI DEL PRODOTTO O QUANDO I RIFERIMENTI LEGISLATIVI SUBIRANNO UNA MODIFICA TALE DA RICHIEDERE UNA REVISIONE