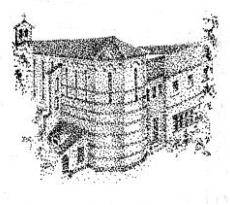

SCHEDA TECNICA: CONFETTURA DI MELA E ARANCIA 400 g

DENOMINAZIONE LEGALE: Confettura di mela e arancia

FRUTTA UTILIZZATA: 57g (mele 48g, arance 9g) per 100g

ZUCCHERI TOTALI: 60g per 100g

SEDE LEGALE E STABILIMENTO DI PRODUZIONE: Monastero Suore Cistercensi S.O. (Trappiste)

Via della Stazione n°23,
Vitorchiano (VT)

INGREDIENTI: Mele, zucchero, arance, succo di limone.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

PARAMETRO	**UNITA' DI MISURA**	**VALORE**
Staphylococchi s.p.p.	UFC/100 cm^2	ASSENTE
Carica Batterica Totale 37°C	UFC/100 cm^2	ASSENTE
Enterobatteriacee	UFC/100 cm^2	ASSENTE
Escherichia Coli	UFC/100 cm^2	ASSENTE
Lieviti	UFC/100 cm^2	ASSENTE
Muffe	UFC/100 cm^2	ASSENTE

VALORI NUTRIZIONALI PER 100g

Valore energetico	243 kcal 1031 kJ
Grassi	0 g
Di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	60 g
Di cui zuccheri	60 g
Fibre	0,36 g
Proteine	0,5 g
Sale	0 g

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO: vaso di vetro da 370 ml

Capsula twist-off diametro 63

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: Ambiente. Dopo l'apertura conservare in frigorifero

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 36 mesi

ALLERGENI: in conformità alla Dir. 2007/68/CE che modifica l'Allegato III bis della Dir. 2000/13/CE

ALLERGENE	PRESENTE (SI' – NO)	INGREDIENTI IN CUI E' PRESENTE
Cereali contenenti glutine (grano, farro, segale, orzo, avena, kamut o i loro ceppi ibridati)	NO	
Crostacei e prodotti derivati	NO	
Uova e prodotti derivati	NO	
Pesce e prodotti derivati	NO	
Arachidi e prodotti derivati	NO	
Soia e prodotti derivati	NO	
Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)	NO	
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	NO	
Sedano e prodotti derivati	NO	
Senape e prodotti derivati	NO	
Semi di sesamo e prodotti derivati	NO	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg espressi come SO2	NO	
Lupini e prodotti a base di lupino	NO	
Molluschi e prodotti di lupino	NO	

IGIENE E SICUREZZA: lo stabilimento di produzione applica un sistema di autocontrollo secondo il metodo HACCP ed opera in conformità a quanto previsto dal Reg. CE 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

OGM: il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati in conformità ai Regg. CE 1829/2003 e 1830/2003.

RINTRACCIABILITA': è garantita la rintracciabilità delle materie prime utilizzate per ciascun lotto di produzione.