

<b>Confettura di Sambuco</b>	<b>SCHEDA TECNICA</b>	<b>Ed. 1</b>	<b>Rev. 02</b>			
		12/12/2023				
NONNA MARIDA SRLS						
 <p>Zona Industriale, 37 87050 - FIGLINE VEGLIATURO (CS)</p>						

<b>Denominazione prodotto</b>	<b>Confettura di Sambuco</b>
Ingredienti	Sambuco, zucchero.  Frutta utilizzata 65%, zucchero aggiunto 35 %, zuccheri totali 71 %
Metodo di produzione	Pastorizzazione
Allergene	Assenti
OGM	Assenti
<b>Valori nutrizionali ( valori medi su 100 g di prodotto)</b>	
Valore energetico	1264 Kj / 303 Kcal
Grassi	1.0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	71 g
di cui zuccheri	61 g
Fibre	14 g
Proteine	2.3 g
Sale	0.001 g
<b>Analisi microbiologica</b>	
Conta di microrganismi a 30° C	< 1000 UFC/g
Muffe	< 10 UFC/g
Lieviti	< 10 UFC/g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
<b>Etichettatura e confezionamento</b>	
<b>ETICHETTATURA</b> ( Rif. Reg UE 1169/11 e s.m.i)	Le etichette apposte sul prodotto all'atto del confezionamento sono conformi alle normative in vigore. Ogni prodotto riporta in etichetta un numero di lotto. Tutto il sistema di tracciabilità si relaziona alle modalità di produzione fino a risalire alle materie prime ed agli imballaggi. (Reg CE 178/2002 e normative collegate)
Vasetto	GL 70 Raccolta Vetro
Bustina	PP5 Raccolta PLASTICA
Etichetta	PAP 22 Raccolta Carta

NONNA MARIDA SRLS



Zona Industriale, 37  
87050 - FIGLINE VEGLIATURO (CS)

Destinazione d'uso	Prodotto per tutti. Idoneo all'alimentazione vegana e vegetariana.
Modalità d'uso	Prodotto pronto all'uso.
Modalità di stoccaggio	In luogo fresco e asciutto lontano da fonti di luce e calore. Una volta aperta la confezione, conservare in frigo (+2 °C /+5 °C) e consumare entro 3/4 gg.
Shelf life	24 mesi
Descrizione imballaggio	Vasetto di vetro e capsula a vite
Modalità di trasporto	In regime non refrigerato
Pallettizzazione	12 pezzi per cartone
EAN	8056093903881
Codice prodotto	A047
<b>RIFERIMENTI NORMATIVI</b>	
Reg CE 852/04 e s.m.i., Reg. CE 853/2004, Reg CE 1441/2007 che modificano il Reg CE 2073/2005. Sono attive, su tutte le linee produttive, le procedure HACCP, SSOP E GMP.	