

Nome del prodotto: Confettura extra fichi

Peso: 240g

ID Eataly:

Codice interno:

Codice EAN: 8056138380165

| | Tipo confezionamento (es.cellophane) | Altezza (cm) | Larghezza (cm) | Profondità (cm) |
|----------|---|--------------|----------------|-----------------|
| Prodotto | Vaso | 8,4 | 7,3 | 7,3 |
| Imballo | Cartone | 10 | 24 | 31,7 |

I.V.A 10 %

INFORMAZIONI LOGISTICHE PER PALLET (H 2,10 m)

Tipologia di pallet:



legno



plastica



Pallet epal



Pallet 100x120

Peso netto unitario del prodotto

Kg: 0,24

Peso lordo unitario del prodotto (Kg) 0,43

Pezzi per cartone: 12

Pezzi per strato: 144

Pezzi per pallet: 1296

Misura del cartone (H x L x P cm): 10 - 24 - 31,7

INGREDIENTI:

L'elenco degli ingredienti di un prodotto alimentare è costituito dall'enumerazione di tutti gli ingredienti del prodotto, in ordine di peso decrescente al momento della loro utilizzazione; esso deve essere preceduto da una dicitura appropriata contenente la parola "INGREDIENTI". Se un ingrediente è evidenziato nella denominazione di vendita del prodotto è necessario indicarne la quantità in percentuale sia in etichetta che in scheda tecnica (ad esempio "biscotti al cioccolato" bisogna indicare la % del cioccolato utilizzata nel momento della preparazione dei biscotti).

| INGREDIENTE | ORIGINE* |
|--------------------------------------|---------------|
| Fichi (76,5%) | UE e/o non UE |
| Zucchero | Italia |
| Succo di "limone di Siracusa I.G.P." | Italia |
| Scorza di limone | Italia |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

*Se l'ingrediente ha più di un'unica origine, indicarle tutte.

INGREDIENTE PRIMARIO: Fichi

ETICHETTA DEI PRODOTTI COME DA REGOLAMENTO

Fichi (76,5%), zucchero, succo di "limone di Siracusa I.G.P.", scorza di limone.

ALLERGENI:

Ogni sostanza allergenica utilizzata nella preparazione di alimenti presente nel prodotto finito, deve essere indicata sull'etichetta e nella scheda tecnica con il nome della sostanza (ad esempio "nocciole"). Dovrà essere indicato se la presenza è dovuta ad un ingrediente o alla contaminazione accidentale derivante dalla presenza di allergeni nello stesso locale di lavorazione.

| QUESTIONARIO ALLERGENI | PRESENTE | | PRESENT E | ASSENTE |
|---|----------------------------|----------------------------------|------------------------------|----------------|
| | Come INGREDIENTE | Come CONTAMINANT E | Nello STABILIMENTO | |
| CEREALI CONTENENTI GLUTINE (<input type="checkbox"/> grano, <input type="checkbox"/> segale, <input type="checkbox"/> orzo, <input type="checkbox"/> avena, <input type="checkbox"/> farro, <input type="checkbox"/> kamut o <input type="checkbox"/> i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati | | | | X |
| CROSTACEI e prodotti a base di crostacei | | | | X |
| UOVA e prodotti a base di uova | | | | X |
| PESCE e prodotti a base di pesce | | | | X |
| ARACHIDI e prodotti a base di arachidi | | | | X |
| SOIA e prodotti a base di soia | | | | X |
| LATTE e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) | | X | | |
| FRUTTA A GUSCIO (<input type="checkbox"/> mandorle, <input type="checkbox"/> nocciole, <input type="checkbox"/> anacardi, <input type="checkbox"/> noci comuni, <input type="checkbox"/> noci macadamia, <input type="checkbox"/> pistacchi, <input type="checkbox"/> noci pecan, <input type="checkbox"/> noci del Brasile e prodotti derivati, <input type="checkbox"/> pinoli*, <input type="checkbox"/> noci di cocco*, <input type="checkbox"/> castagne*) | | X | | |
| SEDANO e prodotti a base di sedano | | | | X |
| SENAPE e prodotti a base di senape | | | | X |
| SEMI DI SESAMO e prodotti a base di sesamo | | | | X |
| ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO2 | | | | X |
| LUPINI e prodotti a base di lupini | | | | X |
| MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi | | | | X |

*: allergeni nel mercato americano (USA)

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

| | |
|-----------------------------------|----------------------|
| Anaerobi solfito riduttori | <u>UFC/g < 10</u> |
| Muffe | <u>UFC/g < 10</u> |
| Lieviti | <u>UFC/g < 10</u> |

PARAMETRI CHIMICO FISICI

| | |
|------------------------|---|
| BRICS | 39,2° |
| Aw | 0.95 |
| pH | 4.0 |
| Pesticidi | Vedi analisi fichi MATERIA PRIMA 1/2 |
| Micotossine | Vedi analisi fichi verdi/neri MATERIA PRIMA 1/2 |
| Metalli pesanti | Vedi analisi fichi verdi/neri MATERIA PRIMA 1/2 |

TABELLA NUTRIZIONALE

| INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100g di prodotto) | |
|--|-------------------|
| Valore energetico | kcal 141 / kJ 589 |
| Grassi | 0,19 |
| Acidi grassi saturi | 0 |
| Carboidrati | 45 |
| Zuccheri | 24,1 |
| Proteine | 0,9 |
| Sale | 0,01 |

MODALITÀ D'IMPIEGO

Spalmare sul pane, abbinare allo yogurt o da gustare semplicemente al cucchiaino.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Tenere al fresco e lontano dalla luce.

Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro breve tempo.

TEMPO MINIMO DI CONSERVAZIONE

12 mesi

PROCESSO PRODUTTIVO DI MASSIMA

Data 25/06/2024

Oggetto: **Scheda tecnica confetture extra/marmellate**

Pesatura degli ingredienti, lavorazione e concentrazione nel cuocitore, controllo Ph e brix, invasettamento a caldo, tappatura, pastorizzazione, raffreddamento, asciugatura, etichettatura, applicazione lotti, confezionamento e stoccaggio.

LA PRODUZIONE AVVIENE PRESSO:

Stabilimento proprio

Affidata a terzi

BOLLO CE:

Indicare bollo CE se pertinente _____

Data

25/06/2024

Timbro e Firma