

Nome del prodotto: Marmellata arance

Peso: 240g

ID Eataly:

Codice interno:

Codice EAN: 8056138380158

	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*
Arance (75%)	UE
Zucchero	Italia
Scorze di arance (4,7%)	Italia
Pectina di agrumi	Italia

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

INGREDIENTE PRIMARIO: Arance

ETICHETTA DEI PRODOTTI COME DA REGOLAMENTO

Arance (75%), zucchero , scorze di arance (4,7%), pectina di agrumi.

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	37,9°
Aw	0,96
pH	3,75
Pesticidi	Vedi analisi arance MATERIA PRIMA 1/2
Micotossine	Vedi analisi arance MATERIA PRIMA 1/2
Metalli pesanti	Vedi analisi arance MATERIA PRIMA 1/2

TABELLA NUTRIZIONALE

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100g di prodotto)	
Valore energetico	kcal 161,7 / kJ 687,1
Grassi	0,1
Acidi grassi saturi	0
Carboidrati	39,2
Zuccheri	36,6
Proteine	1,0
Sale	0,3 mg

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

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