



SCHEDA TECNICA / PRODUCT SPECIFICATION

720006

M 1
rev 0 del
01/05/2024

Prodotto/Product Gelatina di Lambrusco di Modena DOP / Lambrusco di Modena wine jelly - Condimenteria 140g

Descrizione / Description Condimento agrodolce / Sweet and sour condiment

Ingredienti / Ingredients Vino Lambrusco di Modena DOP* (60% min), zucchero, acqua, gelificante: pectina. *Solfiti
Lambrusco di Modena DOP wine* (60% min.), sugar, water, texturant: pectin. *Sulphites

Pesticidi ed altri contaminanti / Pesticides and other contaminants Prodotto conforme alle normative europee ed italiane in vigore, circa le quantità massime ammesse di pesticidi, metalli pesanti e micotossine. Product in compliance with the European and Italian regulations in force, about the maximum permitted quantities of pesticides, heavy metals and mycotoxins

	Parametro/Parameter	Valore/Value	U.M./M.U.
Caratteristiche microbiologiche / Microbiological performance	Carica batterica totale		UFC/g
	Total bacterial count	<3000	CFU/g
	Muffe e lieviti		UFC/g
	Yeasts and Moulds	<1000	CFU/g
Caratteristiche chimico fisiche / Chemical Physical Characteristics	pH	<4	\
	Anidride solforosa totale		
	Total sulphur dioxide	<170	mg/kg
Dichiarazione nutrizionale / Nutrition Declaration REG EC 1169/2011 100 g	Energia/Energy	949/233	kJ/kcal
	Grassi/Fat	0	g/100 g
	saturi/saturates	0	g/100 g
	Carboidrati/Carbohyd.	54	g/100 g
	zuccheri/ sugars	52	g/100 g
	Proteine/Proteins	0	g/100 g
	Sale/Salt	0,08	g/100 g

**SCHEDA TECNICA / PRODUCT SPECIFICATION****720006****M 1**
rev 0 del
01/05/2024

Nutrition Facts US per 5g serving	Parameter	Value	M.U.	%D.V.
	Calories	15	cal	
	Total Fat	0	g	
	Saturated Fat	0	g	
	Trans Fat	0	g	
	Cholesterol	0	mg	
	Sodium	0	mg	0%
	Total carbohydrate	3	g	1%
	Dietary Fiber	0	g	
	Sugars	3	g	
	Includes added sugars	1	g	2%
	Protein	0	g	

Caratteristiche sensoriali / Sensory Properties	Aspetto / Look	Gel viscoso / Viscous gel
	Colore / Colour	Viola scuro / Dark violet
	Odore / Smell	Fresco, con sentori di uva / Fresh, hint of grape
	Sapore / Taste	Fresco, con sentori di uva / Fresh taste, hint of grape

Elementi per l'etichettatura / Labeling elements	T.M.C.	36 mesi / 36 months
	Codice Lotto / Lot code	Lgyyxxx (g=anno/year; yy= n° progressivo nel giorno/progressive n° in the day; xxx=giorno/day)
	Prima dell'apertura / Before opening	Tenere al riparo dalla luce diretta, temperatura ambiente / Keep away from direct light, room temperature
	Ingrediente primario / Primary ingredient	Origine Italia / Italy origin
	Dopo l'apertura / After opening	Conservare in frigorifero e consumare entro pochi giorni / Keep refrigerated and consume in a few days
	Peso netto / Net content	140 g

Dichiarazioni	O.G.M. / G.M.O.	NO (Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003)
	HACCP	Reg CE 852/2004
	Allergeni / Allergens	contiene Solfiti / contains Sulphites

Restituire cortesemente la presente copia siglata entro 7 giorni dalla data di invio; nulla ricevendo le specifiche saranno considerate accettate. / Please return a signed copy within 7 days from the date of delivery; if we don't receive the signed copy we will consider it as accepted.

PER ACCETTAZIONE_____ (TIMBRO E FIRMA)_____