

| | | |
|----------------------------|------------|--|
| CONFEZIONE | Prodotto | Vaso di vetro rotondo H:8cm D:6cm |
| | Imballo | Cartone con divisori interni H10,5cm L 22cm P 29cm |
| QUANTITA' NOMINALE | | 220g |
| CODICE EAN | | 8033224860329 |
| EPAL | PZ/CARTONE | 12 Peso netto per cartone (2,64 kg) Peso lordo per cartone (4,75 kg) |
| | PZ/STRATO | 168 |
| | PZ/PALLET | 1512 |
| INGREDIENTI | | Limone con scorze (62%), acqua e zucchero |
| PROVENIENZA INGREDIENTI | | Coltivazione propria biologica o (in assenza) coltivazione italiana. NO OGM |
| Frutta Utilizzata per 100g | | 70g |
| Zuccheri Totali per 100g | | 65g |
| STAGIONALITA' | | Da marzo a giugno |
| PRODUZIONE | | <p>Il prodotto viene realizzato totalmente a mano con cottura a pentola aperta per una concentrazione naturale e sterilizzazione in acqua bollente. In breve il processo produttivo si può schematizzare in:</p> <p>a. RICEVIMENTO MATERIE PRIME a/bis RICEVIMENTO VASI/CAPSULE</p> <p>b. STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE b/bis STOCCAGGIO VASI/CAPSULE</p> <p>c. BOLLITURA CON SOLUZIONE ZUCCHERINA</p> <p>d. DOSAGGIO NEI VASI,</p> <p>e. CAPSULAMENTO DEI VASI,</p> <p>f. PASTORIZZAZIONE E RAFFREDDAMENTO</p> <p>g. ETICHETTATURA E CONFEZIONAMENTO,</p> <p>h. STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE</p> |

| | | |
|--|--|---|
| CONSERVAZIONE | | Il prodotto va conservato al fresco o a temperatura ambiente e preferibilmente al buio, una volta aperto si conserva in frigorifero a +4°C e dovrebbe essere consumato in 15 giorni circa. |
| DURATA DEL PRODOTTO | | Il prodotto ha una durata di 36 mesi e viene indicato sul sigillo di garanzia come: “lotto xx.xx.a.xx scad. xx.xx.xx” |
| CELIACHIA | | Come da Regolamento (CE) 41/2009 entrato ufficialmente in vigore dal 1 gennaio 2012 il prodotto è naturalmente senza glutine e segnalato in etichetta come “Senza Glutine”. |
| CARATTERISTICHE E DESCRIZIONE DEL PRODOTTO | | Marmellata con pezzettini di scorza glassata dal gusto e profumo decisi. Perfetta per una prima colazione energizzante e rinfrescante sul pane o sui dolci ma anche come salsa o nell’impasto di pani speciali. |
| ANALISI CHIMICO-FISICHE | PH | min- max 3,5-4,5 |
| | Carica Batterica (conta di microorganismi a 30°) | < 10 u.f.c./g |
| | Conta di anaerobi solfito riduttori | < 10 u.f.c./g |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|------------------|--------------------------|-----------|----------------------|------------------|--------------------|------------------|---------------------------------|-----|-----------------|--------------------|-------------|-----------|----------------------|------------------------|-----------|----------------------|--|----------|--|----------------------------|----------|-------------|--|----------|
| <p>TABELLA NUTRIZIONALE AMERICANA</p> | <h2 style="text-align: center;">Nutrition Facts</h2> <p>Serving Size 1 Tbsp (15 ml) Servings Per Container 15</p> <p>Amount Per Serving</p> <table style="width: 100%;"><tr><td style="width: 50%;">Calories 38</td><td style="width: 50%;">Fat Cal 0</td></tr></table> <p style="text-align: right; margin-right: 20px;">% Daily Value*</p> <table style="width: 100%;"><tr><td style="width: 50%;">Total Fat 0 g</td><td style="width: 50%;">0 %</td></tr><tr><td>Sodium 0 mg</td><td>0 %</td></tr><tr><td>Total Carbohydrate 8.5 g</td><td>3 %</td></tr><tr><td style="padding-left: 20px;">Dietary Fiber 0</td><td>0 %</td></tr><tr><td style="padding-left: 20px;">Sugar 8.5 g</td><td></td></tr><tr><td>Protein 0.2 g</td><td>0 %</td></tr></table> <p>Not a significant source of fat, saturated fat, cholesterol, vitamin A, calcium and iron.</p> <p>* Percent Daily Values are based on a 2.000 calorie diet</p> | | Calories 38 | Fat Cal 0 | Total Fat 0 g | 0 % | Sodium 0 mg | 0 % | Total Carbohydrate 8.5 g | 3 % | Dietary Fiber 0 | 0 % | Sugar 8.5 g | | Protein 0.2 g | 0 % | | | | | | | | | | |
| Calories 38 | Fat Cal 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Total Fat 0 g | 0 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sodium 0 mg | 0 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Total Carbohydrate 8.5 g | 3 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Dietary Fiber 0 | 0 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sugar 8.5 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Protein 0.2 g | 0 % | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| <p>TABELLA NUTRIZIONALE EUROPEA (per 100g di prodotto)</p> <p>REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 In vigore dal 13/12/2014</p> | <table border="1" style="width: 100%;"><tr><td colspan="2" style="text-align: center;">POTERE CALORIFICO</td><td></td></tr><tr><td colspan="2" style="text-align: center;">Kcal / KJ</td><td style="text-align: center;">229 / 958</td></tr><tr><td colspan="2" style="text-align: center;">Proteine</td><td style="text-align: center;">1,3</td></tr><tr><td style="text-align: center;">Carboidrati</td><td></td><td style="text-align: center;">56</td></tr><tr><td></td><td style="text-align: center;">Di cui zuccheri</td><td style="text-align: center;">54</td></tr><tr><td style="text-align: center;">Grassi Totali</td><td></td><td style="text-align: center;">0</td></tr><tr><td></td><td style="text-align: center;">Acidi Grassi Totali</td><td style="text-align: center;">0</td></tr><tr><td colspan="2" style="text-align: center;">Sale</td><td style="text-align: center;">0</td></tr></table> | | POTERE CALORIFICO | | | Kcal / KJ | | 229 / 958 | Proteine | | 1,3 | Carboidrati | | 56 | | Di cui zuccheri | 54 | Grassi Totali | | 0 | | Acidi Grassi Totali | 0 | Sale | | 0 |
| POTERE CALORIFICO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kcal / KJ | | 229 / 958 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteine | | 1,3 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Carboidrati | | 56 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Di cui zuccheri | 54 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grassi Totali | | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | Acidi Grassi Totali | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sale | | 0 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |