

DENOMINAZIONE DI VENDITA

CARLINA CONFETTURA EXTRA

DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Confettura extra di Mela carla, noci, cannella

INGREDIENTI:

Mele fresche con buccia (84,6 %), Zucchero, **Noci** (6,3 %), Spezie, cannella, in polvere (0,2 %)

TABELLA ALLERGENI

Descrizione allergene	Presenza	Potenziale presenza	Presenza in stabilimento
Anidride solforosa e solfiti			
Arachidi e prodotti a base di arachidi			
Cereali contenenti glutine		x	x
Crostacei e prodotti a base di crostacei			
Frutta a guscio	x		x
- Mandorle e prodotti contenenti mandorle			
- Nocciole e prodotti contenenti nocciole			
- Noci del Brasile e prodotti contenenti noci del Brasile			
- Noci di acagiù e prodotti contenenti noci di acagiù			
- Noci di pecan e prodotti contenenti noci di pecan			
- Noci e prodotti contenenti noci			
- Noci macadamia e prodotti contenenti noci macadamia			
- Pistacchi e prodotti contenenti pistacchi			
Latte e prodotti a base di latte			
Lupini e prodotti a base di lupini			
Molluschi e prodotti a base di molluschi			
Pesce e prodotti a base di pesce			
Sedano e prodotti a base di sedano			
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo			
Senape e prodotti a base di senape			
Soia e prodotti a base di soia			
Uova e prodotti a base di uova			

TABELLA NUTRIZIONALE

	100 g	50 g	AR 100 g	AR per porzione	Assunzioni di riferimento *
Energia	918 kJ	459 kJ			8400 kJ
Energia	218 kcal	109 kcal			2000 kcal
Grassi	3.7 g	1.8 g			70 g
di cui acidi grassi saturi	0 g	0 g			20 g
Carboidrati	44 g	22 g			260 g
di cui zuccheri	44 g	22 g			90 g
Fibre	2.5 g	1.2 g			
Proteine	0.8 g	0 g			50 g
Sale	0 g	0 g			6 g

* Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE O DATA DI SCADENZA

-Due (2) anni dalla data di produzione (vedi scadenza su etichetta)

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

-Chiuso: al riparo da luce o fonti di caloreAperto: in frigorifero

PRODUTTORE O OPERATORE DEL SETTORE

-La Strega di Triora snc

ISTRUZIONI D'USO

-colazione, accompagnamento a dolci, gelato, panna cotta, farcitura torte

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

In frigo ad una temperatura compresa tra 0°C + 4°C. Consumare il prodotto entro 15 gg. dall'apertura della confezione

LOTTO DI PRODUZIONE

Il lotto è un numero di 6 cifre. Le prime 4 indicano il giorno e il mese di produzione (es:2 gennaio= 02/01); le ultime 2 indicano l'anno di produzione

PEZZATURA E CODICE EAN

Peso confezione

200 g

Codice EAN

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Parametro	Descrizione
Aspetto	morbido cremoso
Colore	noce
Sapore	dolce speziato

CAMPO LIBERO 1

-Cottura in pentole di rame, invasettamento a mano, pastorizzazione mediante macchina a 80° per 4 mn. Nessuna aggiunta di coloranti o conservanti artificiali, solo frutta e zucchero (minima percentuale)