

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO		
	Mod. MP10	Rev. 00	Pag. 1 di 2

SCHEDA TECNICA PRODOTTO		Ed. 03 del 28/08/2023
ARTICOLO	MIR40	
Descrizione	Confettura extra con il 70% di frutta LINEA TRADIZIONE	
DENOMINAZIONE DI VENDITA	CONFETTURA EXTRA DI MIRTILLI	
INGREDIENTI	Mirtilli di bosco, zucchero, gelificante: pectina di frutta Frutta utilizzata: 70 g per 100 g Zuccheri totali: 47 g per 100 g	
Prodotto da	SAPORI DI MONTAGNA S.r.l. Sede sociale e Stabilimento di Produzione Via dei Napoleoni, 13 – 23017 MORBEGNO (SO) E mail: qualita@saporidimontagnasrl.it Internet: www.funghirossi.it C.Fisc. E P.Iva 00720210145 PEC: saporidimontagna@ticertifica.it	
DATI TECNICI		
PESO NETTO	40 g	
LOTTO	Numero progressivo riferito al giorno di produzione stampato su ogni etichetta.	
SHELF LIFE	36 mesi	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Dopo l'apertura del contenitore conservare il prodotto in frigorifero da 0° a 4° C e consumare entro 12 giorni.	
MODALITA' TRASPORTO	Temperatura ambiente	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g		
Valore energetico: 836 kJ / 197 kcal Grassi: 0 g di cui acidi grassi saturi: 0 g Carboidrati: 47 g di cui zuccheri: 45 g Fibre alimentari: 1,90 g Proteine: 0,5 g - Sale: 0,15 g		



	SCHEDA TECNICA PRODOTTO		
	Mod. MP10	Rev. 00	Pag. 2 di 2

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - VISIVE	
COLORE	Nero
SAPORE	Dolce, intenso e persistente
ODORE	Profumo intenso, pieno
CONSISTENZA E ASPETTO	Morbida, spalmabile con piccoli pezzi di frutta
UTILIZZO	Ottima da spalmare sul pane o per la preparazione di dolci e crostate.
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Limiti microbiologici, chimici e fisici conformi alla normativa vigente (Reg. 2073/2005, Reg. 1441/2007, Reg. 396/2005, Reg. UE 2023/915 e successive modifiche).	

CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO	
IMBALLO PRIMARIO	Vaso vetro
IMBALLO SECONDARIO	Vassoio cartone + Termopack
ETICHETTATURA	Conforme ai decreti legislativi vigenti.
UNITA' DI VENDITA	Termopack da 28 pezzi
PALLET 80X120	A richiesta cliente: formato da strati x 13 Termopack
DICHIARAZIONI	
Prodotto non contenente OGM (Reg. CE 1829/2003 E Reg. CE 1830/2003).	
Non contiene coloranti, conservanti.	
Prodotto non contenente Allergeni nella lista ingredienti (Dir. CE 1169/2011 allegato II).	
Prodotto controllato al metal detector.	
Imballo a contatto con il prodotto conforme alle leggi vigenti (Reg. UE 10/2011, Regolamento (UE) 2022/1616, Reg. CE 2023/2006, Reg. CE 1935/2004 e successive modifiche).	
Etichettatura ambientale conforme alle Linee Guida sull'etichettatura degli imballaggi ai sensi dell'art. 219 comma 5 del D.Lgs. 152/2006 e ss.mm 15/03/2022	



	SCHEDA TECNICA PRODOTTO		
	Mod. MP10	Rev. 00	Pag. 1 di 2

SCHEDA TECNICA PRODOTTO		Ed. 04 del 31/01/2024
ARTICOLO	ALB40	
Descrizione	Confettura extra con il 70% di frutta LINEA TRADIZIONE	
DENOMINAZIONE DI VENDITA	CONFETTURA EXTRA DI ALBICOCCHES	
INGREDIENTI	Albicocche, zucchero, gelificante: pectina di frutta Frutta utilizzata: 70 g per 100 g Zuccheri totali: 47 g per 100 g Può contenere frammenti di nocciolo	
Prodotto da	SAPORI DI MONTAGNA S.r.l. Sede sociale e Stabilimento di Produzione Via dei Napoleonis, 13 – 23017 MORBEGNO (SO) E mail: qualita@saporidimontagnasrl.it Internet: www.funghirossi.it C.Fisc. E P.Iva 00720210145 PEC: saporidimontagna@ticertifica.it	
DATI TECNICI		
PESO NETTO	40 g	
LOTTO	Numero progressivo riferito al giorno di produzione stampato su ogni etichetta.	
SHELF LIFE	36 mesi	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Dopo l'apertura del contenitore conservare il prodotto in frigorifero da 0° a 4° C e consumare entro 12 giorni.	
MODALITA' TRASPORTO	Temperatura ambiente	
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g		
Valore energetico: 836 kJ / 197 kcal Grassi: 0 g di cui acidi grassi saturi: 0 g Carboidrati: 47 g di cui zuccheri: 45 g Fibre alimentari: 1,90 g Proteine: 0,5 g- Sale: 0,15 g		





SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Mod. MP10

Rev. 00

Pag. 2 di 2

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - VISIVE

COLORE	Arancio intenso
SAPORE	Dolce, leggermente acidulo
ODORE	Sentori di frutta matura
CONSISTENZA E ASPETTO	Morbida con pezzi di frutta
UTILIZZO	Ottima da spalmare sul pane o per la preparazione di dolci e crostate

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Limiti microbiologici, chimici e fisici conformi alla normativa vigente (Reg. 2073/2005, Reg. 1441/2007, Reg. 396/2005, Reg. UE 2023/915 e successive modifiche).

CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO

IMBALLO PRIMARIO	Vaso vetro
IMBALLO SECONDARIO	Vassoio cartone + Termopack
ETICHETTATURA	Conforme ai decreti legislativi vigenti.
UNITA' DI VENDITA	Termopack da 28 pezzi
PALLET 80X120	A richiesta cliente: formato da strati x 13 Termopack

DICHIARAZIONI

Prodotto non contenente OGM (Reg. CE 1829/2003 E Reg. CE 1830/2003).

Non contiene coloranti, conservanti.

Prodotto non contenente Allergeni nella lista ingredienti (Dir. CE 1169/2011 allegato II).

Prodotto controllato al metal detector.

Imballo a contatto con il prodotto conforme alle leggi vigenti (Reg. UE 10/2011, Regolamento (UE) 2022/1616, Reg. CE 2023/2006, Reg. CE 1935/2004 e successive modifiche).

Etichettatura ambientale conforme alle Linee Guida sull'etichettatura degli imballaggi ai sensi dell'art. 219 comma 5 del D.Lgs. 152/2006 e ss.mm 15/03/2022

