



ERMES FUNGHI S.R.L.
Via P. Diacono,1 - 33042 Buttrio (UD)
Tel. 0432 674469 - Fax 0432 684203
info@ermesfunghi.it

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev 21.02.2017

Denominazione: CONFETTURA EXTRA DI FICHI

Cod.90672

DESCRIZIONE Confettura extra con il 70% di frutta

INGREDIENTI Fichi, zucchero, gelificante : pectina di frutta
Frutta utilizzata : 70 g su 100 g
Zuccheri totali : 47g x 100 g

Prodotto non contenente OGM (Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003).
Non vengono utilizzati coloranti e conservanti
Prodotto non contenente Allergeni nella lista (Dir. CE 1169/2011 allegato II).
Prodotto controllato al metal detector.

LOTTO Numero progressivo riferito al giorno di produzione

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- **Colore** verde marrone tipico del frutto
- **Sapore** dolce, persistente
- **Odore** profumo tipico del frutto maturo
- **Aspetto** morbida, smalmabile omogenea

VALORI NUTRIZIONALI MEDI X 100g di PRODOTTO

- **Valore energetico** 836 kJ/ 197 kcal
- **Grassi** 0,26 g di cui acidi grassi saturi 0 g
- **Carboidrati** 47 g di cui zuccheri 45 g
- **Fibre alimentari** 1,90 g
- **Proteine** 0,33 g
- **Sale** 0,15 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Limiti microbiologici, chimici e fisici conformi alla normativa vigente (Reg.2073/2005, Reg. 1441/2007, Reg. 396/2005, REG. 1881/2006 e successive modifiche).

ETICHETTATURA Il prodotto è etichettato conformemente a quanto previsto dal D. Lgs. 109/1992 e successivi aggiornamenti.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

36 mesi dalla data di produzione.
Dopo l'apertura del contenitore conservare il prodotto in frigorifero da 0° a 4° C e consumare in breve tempo.

MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO E PRESENTAZIONE

Il prodotto è confezionato in vasi da ml.314 di vetro.
Ogni confezione ha un peso netto di 350 grammi.
Le confezioni vengono imballate in scatole di cartone di contenuto variabile a seconda dell'ordine.
Imballo a contatto con il prodotto conforme alle leggi vigenti (Reg. UE 10/2011, Reg. CE 282/2008, Reg. CE 2023/2006, Reg. CE 1935/2004 e successive modifiche).

UTILIZZO Ottima da spalmare sul pane o per la preparazione di dolci e crostate