



SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO CONFETTURA MISTO BOSCO Codice prodotto : 10000233	PRODUCT SPECIFICATION : SOFT FRUITS JAM Reference code : 10000233
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------

DATA EMISSIONE / ISSUE DATE 12/06/2018	REVISIONE / VERSION DATE 02
--------------------------------------------------	---------------------------------------

DENOMINAZIONE PRODOTTO Tutte le nostre confetture sono prodotte con frutta fresca di stagione, nella sua fase di migliore maturazione. Sono prive di addensanti e gelificate semplicemente con mele cotogne.	TRADE NAME All our jams are made with fresh seasonal fruit, in its best fruit ripening. They are thickeners free and simply gelled with quince.
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

INGREDIENTI / INGREDIENTS:

ITALIANO	Misto bosco, zucchero, mela, succo di limone
ENGLISH	Soft fruits, sugar, apple, lemon juice

PESO ETICHETTA / DECLARED WEIGHT: 230 g.

EAN CODE : /

UPC CODE: /

ALLERGENI / ALLERGENS:

	PRESENTE	CC*
<i>Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof</i>		X
<i>Crostacei e derivati / Crustaceans and products thereof</i>		
<i>Uova e derivati /Eggs and products thereof</i>		X
<i>Pesce e derivati / Fish and products thereof</i>		
<i>Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof</i>		X
<i>Soia e derivati /Soy beans and products thereof</i>		X
<i>Latte e derivati / Milk and products thereof</i>		X
<i>Frutta a guscio e derivati / Shell fruits and products thereof</i>		X
<i>Sedano e derivati / Celery and products thereof</i>		
<i>Senape e derivati / Mustard and products thereof</i>		
<i>Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof</i>		X
<i>Residuo in SO₂>10 mg/Kg o 10 mg/l /SO₂ more than 10 mg/Kg o 10 mg/l</i>		
<i>Lupino e prodotti a base di lupino / Lupin and products thereof</i>		
<i>Molluschi e prodotti a base di mollusco / Mollusco and products thereof</i>		

*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination



CONFEZIONAMENTO / PACKAGING :

Imballo primario / Primary pack	Contenitore in cartone ondulato / Corrugated cardboard box	27 pc / pz	22x61,5x10 h
----------------------------------------	------------------------------------------------------------	------------	--------------

DLC: DATA LIMITE DI CONSUMO / CONSUMPTION LIMIT DATE

T - 21° C	24 mesi	24 months
T + 4° C	12 mesi	12 months
T + 21° C	12 mesi	12 months

Non ricongelare il prodotto dopo averlo scongelato / Do not refreeze after thawing

SERVING INSTRUCTIONS :

Decongelare e conservare a 4°C per un massimo di 30 giorni.	Defrost and save at 4°C for a limit of 30 days.
-------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------

INFORMAZIONI PALLET / PALLET INFORMATION :

<i>Imballaggio primario / Primary pack pieces/box</i>	6210 g
<i>Imballaggio secondario / Secondary pack pieces/box</i>	/
<i>Cartoni per piano / Box/layer</i>	7
<i>Piani per pallet / Layer/pallet</i>	18
<i>Cartoni per pallet / Box/pallet</i>	126

*Pallet Europeo 80x120 / European pallet 80x120

*Trasporto effettuato alla temperatura di -21°C / Transport effected at a temperature of -21°C

CRITERI BATTERIOLOGICI / BACTERIOLOGICAL CRITERIA:

<i>Carica batterica a 30° Co numerazione dei microrganismi / Total viable count</i>	u.f.c./g	1.000.000
<i>Coliformi / Total Coliforms</i>	u.f.c./g	1.000
<i>Escherichia coli β glucoronidasi positivo / Beta-glucuronidase non fermenting</i>	u.f.c./g	<10
<i>Stafilococco coagulasi positivo a 37° C / Coagulase-positive staphylococci</i>	u.f.c./g	100
<i>Bacillus cereus presunto</i>	u.f.c./g	1.000
<i>Salmonella spp.</i>	u.f.c./g	Assente / Absent
<i>Listeria monocytogenes</i>	u.f.c./g	100