

 FOR ITALIAN FOOD LOVERS	SCHEDA TECNICA CONFETTURA EXTRA BIOLOGICA DI FICHI BIANCHI	S.T.- F.b		
		EDIZ. N° 1 28/11/2014	REV. N° 05 29/09/2020	Pagina 1 di 6

Tipo Scheda

- ☐ Generica Prodotti Personalizzata
☐ Prodotti A Private Label
☒ Marchi C/D
☐

CLIENTE

Nome Cliente / Customer Name	Intex srl
Paese / Country	Italia
Note Personalizzazione Customization Notes	Etichetta a marchio Convivia

PRODOTTO

Tipologia prodotto / Product	Confettura extra Biologica di Fichi Bianchi
Formato Vaso gr. / Format	Vaso standard 314 ml da 360 g
Codice prodotto / Product Code	ITX002
Codice EAN (13) / EAN Code	
Vasi per Cartone / Vessels for Box	6
Note	-----

INFORMAZIONI GENERALI

Denominazione del prodotto	Confettura extra Biologica di Fichi Bianchi
Codice interno	ITX002
Ingredienti in ordine decrescente	Fichi bio, Zucchero di canna bio, gelificante: pectina da frutta, acidificante: acido citrico
Origine degli Ingredienti (in ordine decrescente)	Frutta bio: NON UE;
	Zucchero canna bio: NON UE;

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE		Da Ingredien.	In stabilim.	Cross Contamin.
1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:				
a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);				
b) maltodestrine a base di grano (1);		NO	NO	NO
c) sciroppi di glucosio a base di orzo;				
d) cereali utilizzati per la fabbricaz. di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.				
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.		NO	NO	NO
3. Uova e prodotti a base di uova.		NO	NO	NO
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:				
a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;		NO	NO	NO
b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.				
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.				
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:				
a) olio e grasso di soia raffinato (1);				
b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;		NO	NO	NO
c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;				
d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.				
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:				
a) siero di latte utilizzato per la fabbricaz. distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;		NO	NO	NO
b) lattio.				
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.		NO	NO	NO
9. Sedano e prodotti a base di sedano.		NO	NO	NO
10. Senape e prodotti a base di senape.		NO	NO	NO
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.		NO	NO	NO
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.		NO	NO	NO
13. Lupini e prodotti a base di lupini.		NO	NO	NO
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.		NO	NO	NO

 FOR ITALIAN FOOD LOVERS	SCHEDA TECNICA CONFETTURA EXTRA BIOLOGICA DI FICHI BIANCHI	S.T.- F.b		
		EDIZ. N° 1 28/11/2014	REV. N° 05 29/09/2020	Pagina 2 di 6

Correttore di acidità	Acido citrico			
Gelificante	Pectina da frutta			
Origine Fichi bio	Turchia			
Origine zucchero canna bio	NON UE			
Codice EAN del prodotto				
Codice ITF del cartone	0 80 34034 86772 0			
Aliquota IVA	10%			
Frutta utilizzata	90g per 100g			
Zuccheri totali	60g per 100g			
Shelf life	1460 gg			
Conservanti	-----			
Coloranti	-----			
Conservazione Storing	Temperatura Ambiente / Room temperature Sottovuoto (Capsula) / Vacuum (Capsule) Al riparo da fonti di calore e luce. Dopo l’apertura conservare in frigo a T+4°C, consumare entro 14 giorni.			
Invasettamento Fill Jars	Temperatura controllata (100° C) / Controlled temperature (100° C)			
Ingredienti Ingredients	Fichi bio, Zucchero di canna bio, gelificante: pectina da frutta, acidificante: acido citrico			
Ente Certificatore biologico Organic Certification agency				
Standard Certificazione IFS- BRC-ISO 9001:2015 IFS – BRC Certification Standard- ISO 9001:2015				
Valori nutrizionali medi riferiti a 100 g di prodotto. Average values referred to 100g of product. Per le etichette USA fare riferimento alla porzione nella colonna a destra. Tra parentesi la % DV			Valore per 100 g di prodotto	Valore per porzione Quantità porzione 20 g (18 porzioni)
	Valore energetico	kJ	1110	222
		kcal	262	52,4
	Grassi (g)		0.4	0.08
	di cui acidi grassi saturi (g)		0	0
	Carboidrati (g)		60	12
	di cui zuccheri (g)		59	11,8
	Proteine (g)		0.6	0,12
	Sale (g)		0	0
	Caratteristiche organolettiche e gustative Organoleptic and taste characteristics	Sapore		Fichi
Colore		Verde		
Odore		Caratteristico		
Parametri microbiologici (caratterizzanti il prodotto finito) Microbiological parameters (Characterizing the finished product)	Parametro		Limite	
	Carica batterica totale		< 50 U.F.C	
	Coliformi Totali		UFC/g 0	
	Enterobatteri		UFC/g 0	
	Escherichia coli		UFC/g 0	