

# SCHEDA TECNICA MARMELLATA BIOLOGICA DI MANDARINI DI SICILIA

S.T M.b	.promotero	Jonb.
EDIZ. N° 1	REV. N° 04	Pagina
28/11/2014	09/09/2019	1 di 6

## **Tipo Scheda**

☐ Generica Prod	otti
Personalizzata	Prodotti
Marchi C/D	

### **CLIENTE**

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

#### **PRODOTTO**

Tipologia prodotto / Product	Marmellata Biologica di Mandarini di Sicilia
Formato Vaso gr. / Format	Vaso Standard 314 ml da 360 g
Codice prodotto / Product Code	ITX004
Codice EAN (13) / EAN Code	
Vasi per Cartone / Vessels for	6
Box	
Note	

### **INFORMAZIONI GENERALI**

Denominazione del prodotto	Marmellata Biologica di Mandarini di Sicilia
Codice interno	ITX004
Ingredienti in ordine	Zucchero di canna bio, Mandarini bio con scorze,
decrescente	gelificante: pectina da frutta, acidificante: acido citrico
Ovining deali Ingredienti	Zucchero canna bio: NON UE;
Origine degli Ingredienti (in ordine decrescente)	Frutta bio: Sicilia;
(iii ordine decrescente)	

		-	
SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE	Da	In	Cross
1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati	Ingredien.	stabilim.	Contamin.
e prodotti derivati, tranne:			
a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio ( 1 );	NO	NO	NO
b) maltodestrine a base di grano ( 1 ); c) sciroppi di glucosio a base di orzo;	NO	NO	NO
d) cereali utilizzati per la fabbricaz. di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.			
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:			
<ul><li>a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;</li><li>b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.</li></ul>	NO	NO	NO
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,	NIC	NIO	NO
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	NO	NO	NO
agricola;	110	110	140
b) lattiolo.			
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 illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci	NO	NO	NO
macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a	NO	NO	NO
guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.			
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	NO	NO	NO
conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.			
13. Lupini e prodotti a base di lupini.	NO	NO	NO
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.	NO	NO	NO



# SCHEDA TECNICA MARMELLATA BIOLOGICA DI MANDARINI DI SICILIA

S.T.- M.b promotergroup

EDIZ. N° 1 REV. N° 04 Pagina 28/11/2014 09/09/2019 2 di 6

Correttore di acidità	Acido citrico			
Gelificante	Pectina da frutta			
Origine Mandarini bio	Sicilia			
Origine zucchero canna bio	NON UE			
Codice EAN del prodotto				
Codice ITF del cartone	0 80 34034 86774 4			
Aliquota IVA	10%			
Frutta utilizzata	45g per 100g			
Zuccheri totali	60g per 100g			
Shelf life	1460 gg			
Conservanti				
Coloranti		/ 5		
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		Zucchero di canna bio, Mandarini bio con scorze, gelificante: pectina da frutta, acidificante: acido citrico		
Ente Certificatore biologico Organic Certification agency	gennearies pectina da fructa, delanicantes delao citileo			
Standard Certificazione IFS- BRC-ISO 9001:2015 IFS - BRC Certification Standard- ISO 9001:2015				
Valori nutrizionali medi riferiti a 100 g di prodotto.			Valore per 100 g di prodotto	Valore per porzione Quantità porzione 20 g (18 porzioni)
Average values referred to 100g of product.	Valore energetico k	kJ	1075	215
		kcal	253	50,6
Per le etichette USA fare	Grassi (g)		0	0
riferimento alla porzione nella colonna a destra. Tra parentesi la % DV	di cui acidi grassi saturi (g)			
	di cui acidi grassi saturi (g)		0	0
	Carboidrati (g)		60	12
	Carboidrati (g)		60	12
	Carboidrati (g) di cui zuccheri (g)		60 57 0.6 0	12 11,4
Tra parentesi la % DV  Caratteristiche organolettiche e	Carboidrati (g) di cui zuccheri (g) Proteine (g) Sale (g) Sapore		60 57 0.6 0 Mandarini	12 11,4 0,12
Tra parentesi la % DV  Caratteristiche organolettiche e gustative Organoleptic and taste	Carboidrati (g) di cui zuccheri (g) Proteine (g) Sale (g) Sapore Colore		60 57 0.6 0 Mandarini Arancione	12 11,4 0,12 0
Tra parentesi la % DV  Caratteristiche organolettiche e gustative	Carboidrati (g) di cui zuccheri (g) Proteine (g) Sale (g) Sapore		60 57 0.6 0 Mandarini	12 11,4 0,12 0
Caratteristiche organolettiche e gustative Organoleptic and taste characteristics	Carboidrati (g) di cui zuccheri (g) Proteine (g) Sale (g) Sapore Colore Odore Parametro		60 57 0.6 0 Mandarini Arancione	12 11,4 0,12 0
Tra parentesi la % DV  Caratteristiche organolettiche e gustative Organoleptic and taste	Carboidrati (g) di cui zuccheri (g) Proteine (g) Sale (g) Sapore Colore Odore Parametro Carica batterica totale		60 57 0.6 0 Mandarini Arancione Caratteristica	12 11,4 0,12 0
Caratteristiche organolettiche e gustative Organoleptic and taste characteristics  Parametri microbiologici	Carboidrati (g) di cui zuccheri (g) Proteine (g) Sale (g) Sapore Colore Odore Parametro		60 57 0.6 0 Mandarini Arancione Caratteristica Limite	12 11,4 0,12 0
Caratteristiche organolettiche e gustative Organoleptic and taste characteristics  Parametri microbiologici (caratterizzanti il prodotto finito)	Carboidrati (g) di cui zuccheri (g) Proteine (g) Sale (g) Sapore Colore Odore Parametro Carica batterica totale		60 57 0.6 0 Mandarini Arancione Caratteristica Limite < 50 U.F.C	12 11,4 0,12 0