



## **SCHEDA TECNICA: MARMELLATA DI ARANCIA 400 g**

**DENOMINAZIONE LEGALE:** Marmellata di arancia

**FRUTTA UTILIZZATA:** 52g per 100g

**ZUCCHERI TOTALI:** 62g per 100g

**SEDE LEGALE E STABILIMENTO DI PRODUZIONE:** Monastero Suore Cistercensi S.O.  
(Trappiste)

Via della Stazione n°23,  
Vitorchiano (VT)

**INGREDIENTI:** Arance, zucchero.

### **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:**

<b>PARAMETRO</b>	<b>UNITA' DI MISURA</b>	<b>VALORE</b>
Staphylococchi s.p.p.	UFC/100 cm <sup>2</sup>	ASSENTE
Carica Batterica Totale 37°C	UFC/100 cm <sup>2</sup>	ASSENTE
Enterobatteriacee	UFC/100 cm <sup>2</sup>	ASSENTE
Escherichia Coli	UFC/100 cm <sup>2</sup>	ASSENTE
Lieviti	UFC/100 cm <sup>2</sup>	ASSENTE
Muffe	UFC/100 cm <sup>2</sup>	ASSENTE

### **VALORI NUTRIZIONALI PER 100g**

Valore energetico	250,5 kcal 1064,5 kJ
Grassi	0,1 g
Di cui acidi grassi saturi	< 0,1 g
Carboidrati	62 g
Di cui zuccheri	62 g
Proteine	0,4 g
Sale	2,2 mg

**CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO:** vaso di vetro da 370 ml

Capsula twist-off diametro 63

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE:** Ambiente. Dopo l'apertura conservare in frigorifero

**TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:** 36 mesi

**ALLERGENI:** in conformità alla Dir. 2007/68/CE che modifica l'Allegato III bis della Dir. 2000/13/CE

<b>ALLERGENE</b>	<b>PRESENTE (SI' - NO)</b>	<b>INGREDIENTI IN CUI E' PRESENTE</b>
Cereali contenenti glutine (grano, farro, segale, orzo, avena, kamut o i loro ceppi ibridati)	NO	
Crostacei e prodotti derivati	NO	
Uova e prodotti derivati	NO	
Pesce e prodotti derivati	NO	
Arachidi e prodotti derivati	NO	
Soia e prodotti derivati	NO	
Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)	NO	
Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	NO	
Sedano e prodotti derivati	NO	
Senape e prodotti derivati	NO	
Semi di sesamo e prodotti derivati	NO	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg espressi come SO <sub>2</sub>	NO	
Lupini e prodotti a base di lupino	NO	
Molluschi e prodotti di lupino	NO	

**IGIENE E SICUREZZA:** lo stabilimento di produzione applica un sistema di autocontrollo secondo il metodo HACCP ed opera in conformità a quanto previsto dal Reg. CE 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

**OGM:** il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati in conformità ai Reg.CE 1829/2003 e 1830/2003.

**RINTRACCIABILITA':** è garantita la rintracciabilità delle materie prime utilizzate per ciascun lotto di produzione.