Melauro di La Ferrera Aldo C/da S. Maria - 94010 Gagliano Castelferrato (EN) Italia
Tel. +39 0935 699123 - Fax +39 0935 699081 info@melauro.it www.melauro.it
P. I. 00626110860 - C.F. LFRLDA69T30D849U C.C.I.A.A. EN 44584

Dolcezza Mediterranea
Eccellenza Italiana
dal 1996

SCHEDA TECNICA CONFETTURA EXTRA DI COTOGNE BIO

Ingredienti: *Cotogne purea, *Zucchero di canna, *Limone.

*Da agricoltura biologica.

Certificazione: Biologico Controllato da Icea.

Da lavorazioni precedenti può contenere tracce di Frutta secca a guscio.

Durata prodotto e condizioni raccomandate di stoccaggio: circa 30 mesi dalla data di produzione
Temperatura di stoccaggio : dai 15- 22°C
Dopo l'apertura conservare in frigo e consumare entro 15 giorni. Stoccare il prodotto in ambiente pulito, asciutto, non esporre la confettura a troppo calore perché si rischia l'ossidazione in quanto non contiene antiossidante di sintesi.

Origine Ingredienti: Cotogne ITALIA – Zucchero di canna NON UE – Limone ITALIA.

Certificazione prodotto Biologico
Produzione, trasformazione, trasporto ed etichettatura come da regol. CE 834/07 per agricoltura biologica e la corrispondente etichettatura dei prodotti agricoli e prodotti alimentari; come da valido certificato.
Etichettatura: Conforme al Reg.UE 1169/2011
Dichiarazione assenza OGM:
In accordo con i regolamenti n° 1829/2003 CE e n° 1830/2003 CE del Parlamento Europeo e del Consiglio Europeo del 22 settembre 2003 riconosciamo e affermiamo con la presente, a nome di **Melauro di Ferrera Aldo** il seguente rispetto dei prodotti finiti:
□ Gli alimenti forniti (materie prime e prodotti finiti) non sono di origine e/o composizione OGM
□ Non vengono usati ingredienti e additivi di origine e/o composizione OGM

Attrezzatura utilizzata per concentrare: bacinella di cottura sottovuoto, garantisce un prodotto che conserva inalterate le caratteristiche organolettiche.

Ph Marmellata: variabile da 3,5 a 3,8

Frutta utilizzata per 100g di prodotto 90g.

Dati nutrizionali calcolati su 100g :
Valore energetico: 236 Kcal- Kj 1002
Grassi : < 0,5 g
Di cui saturi 0 g
Carboidrati: 57 g
Di cui zuccheri 55
Fibra alimentare: 4,1 g
Proteine: < 0,5 g
Sale < 0,01 g

Allergeni :
In accordo con la Direttiva 2003/89 CE che modifica la Direttiva 2000/13 CE viene di seguito riportata la "Dichiarazione Allergeni" riguardante le materie prime e i prodotti finiti lavorati e realizzati da **Melauro di La Ferrera Aldo.**

Sostanza allergenica **Rif. Dir 2003/89 CE**	L'**allergene** è presente nel prodotto come ingrediente della ricetta	**Carry over :** tracce di prodotto possono derivare dalla lavorazione precedente
Cereali contenenti **glutine** (es. grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o le loro varietà ibridate) e prodotti derivati	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO
Frutta secca		
Nocciole (Corylus avellana)	NO	SI
Mandorle (Amigdalus communis)	NO	SI
Noce comune (Juglans regia)	NO	SI
Noci di acagiù (Anacardium occidentale)	NO	NO
Noci Pecan (Carya illinoiesis W.K. Koch)	NO	NO
Noci del Brasile (Bertholletia excelsa)	NO	NO
Pistacchi (Pistacia vera)	NO	SI
Noci del Queensland (Macadamia ternifolia)	NO	NO
e prodotti derivati	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Semi di **Sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
Anidride solforosa e **solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO_2	NO	NO

AROMI - COLORANTI - CONSERVANTI : Assenti

Imballo: scatola da 12 pz. x 230g - scatola 40 pz. x 50g.

Codice ean: 8021164005375

Pedana 230g: 174 colli a 6 strati misura 80x120x130h 900 kg

Pedana 50g: 220 colli a 11 strati misura 80x120x120h 900kg

MELAURO
Di La Ferrera Aldo