

SCHEMA TECNICA Confettura extra di fichi al tartufo

DATA: 23/10/2019

1	Denominazione legale	Confettura di fichi al tartufo.
2	Ingredienti	fichi, zucchero, miele (origine Italia), agente gelificante: pectina, limone, tartufo estivo (<i>Tuber aestivum Vitt</i>) 0,4%, aroma. Frutta utilizzata: 72 g per 100 g di prodotto. Zuccheri totali: 52 g per 100 g di prodotto.
3	Modalità di conservazione	Una volta aperto, conservare in frigorifero tra 0 e + 4° C e consumare entro qualche giorno.
4	Termine di conservabilità	Da consumarsi preferibilmente entro il: vedi data indicata sulla capsula
5	Valori nutrizionali	Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto: Energia 1024 kJ (241 kcal), Grassi 0,2 g (di cui acidi grassi saturi 0,0 g), Carboidrati 58,2 g (di cui zuccheri 58,2), Proteine 0,7 g, Sale 0,01 g.
6	Status legale	Il prodotto è conforme a tutte le normative nazionali e comunitarie sulla sicurezza alimentare
7	Produttore	Calugi srl via Cerbioni, 38 50051 Castelfiorentino (FI)
8	Additivi	Pectina di mele come agente gelificante
9	Aromi	Sì, conforme al reg. 1334/CE.
10	Allergeni	Nessuno
11	Colore	Giallo-verde scuro
12	Odore	Tipico dei fichi con aroma di tartufo
13	Sapore	Tipico del prodotto
14	Conservabilità	Se correttamente conservato, il prodotto mantiene inalterate le proprie caratteristiche organolettiche, nutrizionali ed igieniche per il periodo indicato in etichetta
15	Avvertenza	La ditta si riserva di apportare variazioni ai prodotti relativamente a composizione, ingredienti, formati, ecc. Pertanto, si prega il cliente di richiedere sempre la versione aggiornata di questo documento
16	Particolarità alimentari	Senza glutine
17	Bollo	IT 9-300 CE
18	Tipologia del prodotto	Conserva di frutta



STEFANIA CALUGI

— gusti toscani —

Calugi srl

Via Cerbioni 38 - 50051 Castelfiorentino (FI)

Tel. 0571 672185 - Fax 0571 672303

Codice fiscale e partita iva 05079860481

www.tartufi.it calugi@tartufi.it

REA Firenze 517983 - Reg.Impr. Firenze 05079860481

SCHEDA TECNICA Confettura extra di fichi al tartufo

DATA: 23/10/2019

19	Contaminanti	Coliformi totali ufc/g Escherichia coli ufc/g Stafilococco aureo ufc/g Salmonella spp. in 25 g Corpi estranei assenti Residui presidi sanitari conforme al reg. 396/05/ce e succ. Contaminanti chimici conforme al reg. 1881/06/ce e succ. Radioattività conforme al reg. 733/08/ce e succ. Prodotto stabilizzato mediante trattamento termico.
20	OGM	Non contiene OGM