

Confettura di Fragola 900g LUCY Convivium - REFILL

Cod Art: AV02153	Capacità	EAN pallet	
Composizione	Ingredienti	% dichiarate in etichetta	
	FRAGOLA	40	
	ZUCCHERO		
	PECTINA		
	ACIDO CITRICO		
Caratteristiche organolettiche	Aspetto: Massa omogenea compatta Colore: Da rosso a rosso intenso Sapore-Odore: Dolce, intenso, caratteristico del frutto, persistente. Consistenza: Morbida e spalmabile.		
Lotto L. AA GGG PP	Identificato da lettera L. seguita dall'indicazione numerica dell'anno di produzione (AA), dal numero progressivo della giornata di produzione (GGG) e dal codice di tracciabilità delle materie prime impiegate (PP) Posizionato sul flacone		
TMC BB. GG/MM/AA	24 mesi dal giorno di produzione con segnalazione del giorno (GG), mese (MM), anno (AA), preceduti dalla sigla BB. scadenza). Posizionato sul flacone		
TMC COMMERCIALE	-		
VALORI NUTRIZIONALI Dir. 1169/2011CE e successive modifiche.	DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		Per 100g
	ENERGIA		234 Kcal/993Kj
	GRASSI		0,1 g
	Di cui Saturi		0 g
	CARBOIDRATI		57 g
	Di cui Zuccheri		55 g
	FIBRE		1,2 g
	PROTEINE		0.6 g
	SALE		0.01g

REDATA ED AUTORIZZATA(RdQ)

APICOLTURA CASENTINESE s.r.l.
Via dell'Artigiano, 10/12
Zona Ind. Ferrantini - 52011 Bibbiena (Ar)
Tel. 0575 536494 - Fax 0575 536029
P.IVA 01032580514

Data 03/01/2023

Qualora la presente Scheda non venisse rispedita controfirmata ad Apicoltura Casentinese S.r.l., si considera accettata con il primo ordine.

<p>Caratteristiche microbiologiche</p>	<p>carica batterica muffe lieviti Clostridi Solfito riduttori salmonella Clostridium perfringers Listeria Monocytogenes Stafilococchi Campilobacter</p>	<p><1000 UFC/g <100 UFC/g <100 UFC/g Assente Assente in 25 g Assente Assente Assente Assente</p>																																																																																																																
<p>Allergeni D.Lgsvo 1169/2011 e smi Dir CE 13/2000 e smi Direttiva CE 89/2003</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Descrizione</th> <th rowspan="2">Assenza</th> <th rowspan="2">Presenza diretta nel prodotto fornito</th> <th colspan="2">Possibile cross contamination</th> </tr> <tr> <th>Presenza sulla stessa linea</th> <th>Presenza in stabilimento</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati</td><td>X</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Uova e prodotti a base di uova</td><td>X</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Pesce e prodotti a base di pesce</td><td>X</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Arachidi e prodotti a base di arachidi</td><td>X</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Soia e prodotti a base di soia</td><td>X</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)</td><td>X</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Frutta a guscio</td><td>X</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Mandorle (Amigdalus communis L.) e prodotti derivati</td><td>X</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Nocciole (Corylus avellana) e prodotti derivati</td><td>X</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Noci comuni (Juglans regia) e prodotti derivati</td><td>X</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Noci di acagiù (Anacardium occidentale) e prodotti derivati</td><td>X</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Noci pecan [Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch] e prodotti derivati</td><td>X</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Noci del Brasile (Bertholletia excelsa) e prodotti derivati</td><td>X</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Pistacchi (Pistacia vera) e prodotti derivati</td><td>X</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati</td><td>X</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Sedano e prodotti a base di sedano</td><td>X</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Senape e prodotti a base di senape</td><td>X</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo</td><td>X</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO 2.</td><td>X</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Lupino e prodotti a base di lupino</td><td>X</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Molluschi e prodotti a base di molluschi</td><td>X</td><td></td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>	Descrizione	Assenza	Presenza diretta nel prodotto fornito	Possibile cross contamination		Presenza sulla stessa linea	Presenza in stabilimento	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	X				Uova e prodotti a base di uova	X				Pesce e prodotti a base di pesce	X				Arachidi e prodotti a base di arachidi	X				Soia e prodotti a base di soia	X				Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	X				Frutta a guscio	X				Mandorle (Amigdalus communis L.) e prodotti derivati	X				Nocciole (Corylus avellana) e prodotti derivati	X				Noci comuni (Juglans regia) e prodotti derivati	X				Noci di acagiù (Anacardium occidentale) e prodotti derivati	X				Noci pecan [Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch] e prodotti derivati	X				Noci del Brasile (Bertholletia excelsa) e prodotti derivati	X				Pistacchi (Pistacia vera) e prodotti derivati	X				Noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati	X				Sedano e prodotti a base di sedano	X				Senape e prodotti a base di senape	X				Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	X				Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO 2.	X				Lupino e prodotti a base di lupino	X				Molluschi e prodotti a base di molluschi	X				
Descrizione	Assenza				Presenza diretta nel prodotto fornito	Possibile cross contamination																																																																																																												
		Presenza sulla stessa linea	Presenza in stabilimento																																																																																																															
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	X																																																																																																																	
Uova e prodotti a base di uova	X																																																																																																																	
Pesce e prodotti a base di pesce	X																																																																																																																	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	X																																																																																																																	
Soia e prodotti a base di soia	X																																																																																																																	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	X																																																																																																																	
Frutta a guscio	X																																																																																																																	
Mandorle (Amigdalus communis L.) e prodotti derivati	X																																																																																																																	
Nocciole (Corylus avellana) e prodotti derivati	X																																																																																																																	
Noci comuni (Juglans regia) e prodotti derivati	X																																																																																																																	
Noci di acagiù (Anacardium occidentale) e prodotti derivati	X																																																																																																																	
Noci pecan [Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch] e prodotti derivati	X																																																																																																																	
Noci del Brasile (Bertholletia excelsa) e prodotti derivati	X																																																																																																																	
Pistacchi (Pistacia vera) e prodotti derivati	X																																																																																																																	
Noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati	X																																																																																																																	
Sedano e prodotti a base di sedano	X																																																																																																																	
Senape e prodotti a base di senape	X																																																																																																																	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	X																																																																																																																	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO 2.	X																																																																																																																	
Lupino e prodotti a base di lupino	X																																																																																																																	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	X																																																																																																																	
<p>OGM Reg CE 1829/2003 Reg. CE 1830/2003</p>	<p>Il prodotto ed i suoi componenti sono di origine e di composizione non-OGM e non richiedono di essere etichettati in conformità ai regolamenti relativi all'etichettatura ed alla tracciabilità sugli OGM</p>																																																																																																																	

REDATA ED AUTORIZZATA(RdQ)

APICOLTURA CASENTINESE s.r.l.
Via dell'Artigiano, 10/12
Zona Ind. Ferrantina - 52011 Bibbiena (Ar)
Tel. 0575 536494 - Fax 0575 536029
P.IVA 01032580514

Data 03/01/2023

Qualora la presente Scheda non venisse rispedita controfirmata ad Apicoltura Casentinese S.r.l., si considera accettata con il primo ordine.

Residui fitosanitari DM 27/08/2004 e smi	Il prodotto ed i suoi componenti sono conformi al DM 27/08/2004 e smi		
Processo produttivo	Caricamento Frutta – preriscaldamento – miscelazione con zucchero – riscaldamento finale – riempimento/dosaggio flaconi – chiusura termosaldatura – pastorizzazione – raffreddamento - etichettatura – confezionamento in scatola – pallettizzazione		
Confezionamento	Confezione (pezzo)	Unità di vendita	Pallet
Tipologia	Flacone in plastica 900 g + tappo a vite con liner	Scatola di cartone duplex 6 confezioni per cartone	Euro pallet 6 strati x 22 scatole
Dimensioni (BxPxH)		Larghezza 165 mm Lunghezza 233 mm Altezza 231 mm	Larghezza 80 cm Lunghezza 120 cm Altezza 150 cm
Peso (kg)	Peso lordo 930 g	Peso lordo 5,58 kg	Peso lordo 736,50 Kg
Indicazioni d'uso	<p>CARICAMENTO: svitare il tappo, eliminare il sigillo e avvitare il flacone sul refill, premere il flacone e procedere con alcune erogazioni complete fino alla fuoriuscita del prodotto dal beccuccio</p> <p>FORATURA DEL FLACONE: con il fora refill PULITO E ASCIUTTO, forare l'estremità superiore del flacone ribaltato.</p> <p>UTILIZZO: procedere con erogazioni complete, fino a completo esaurimento del prodotto presente all'interno del flacone.</p> <p>PULIZIA E MANUTENZIONE: seguire attentamente le istruzioni riportate nel manuale d'uso avendo cura di asciugare tutte le parti prima di poter procedere ad un nuovo utilizzo.</p> <p>ATTENZIONE: non conservare il prodotto a temperature inferiori a 10 °C o superiori a 25 °C. per massimo 20 giorni dopo l'apertura</p>		

REDATTA ED AUTORIZZATA(RdQ)

APICOLTURA CASENTINESE s.r.l.
Via dell'Artigiano, 10/12
Zona Ind. Ferrantini - 52011 Bibbiena (Ar)
Tel. 0575 536494 - Fax 0575 536029
P.IVA 01032580514

Data 03/01/2023

Qualora la presente Scheda non venisse rispedita controfirmata ad Apicoltura Casentinese S.r.l., si considera accettata con il primo ordine.



Ⓢ CONFETTURA DI FRAGOLA Ingredienti: zucchero, 40% fragole, gelificante: pectina, acidificante: acido citrico. Frutta utilizzata: 40 g per 100g. Conservare prima e dopo l'apertura da 15°C a 25°C. Dopo l'apertura, conservare per max. 20 giorni. Da consumarsi preferibilmente entro il: vedi timbro sul flacone.

Ⓢ STRAWBERRY JAM Ingredients: sugar, 40 % strawberries, gelling agent: pectin, acid: citric acid. Prepared with 40 g of fruit per 100 g. Storing before and after opening between 15°C - 25°C. After opening, store for 20 days max. Best before: see the date on the refill.

Ⓢ ERDBEEREKONFITURE Zutaten: Zucker, 40% Erdbeere, Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Citronensäure usw. Hergestellt aus 40g Früchten je 100g. Vor und nach dem Öffnen zwischen 15°C und 25°C aufbewahren. Nach dem Öffnen, maximal 20 Tage aufbewahren. Mindestens haltbar bis: siehe Stempel auf der Flasche. Ⓢ CONFITURE DE FRAISE Ingrédients: sucre, 40 % fraises, gélifiant: pectine, acidifiant: acide citrique. Fruits Utilisés: 40 g pour 100 g. Garder avant et après l'ouverture entre 15°C - 25°C. Après l'ouverture, conserver pour 20 jours maximum. A consommer de préférence dans le: voir timbre sur le flacon. Ⓢ MERMELADA DE FRESA Ingredientes: azúcar, 40% fresas, gelificante: pectina, acidulante: ácido cítrico. Fruta utilizada: 40 g per 100 g. Después de abierto conservar a 15°C - 25°C. Después de abrir, conservar máximo 20 días. Consumir preferentemente antes de: ver sello en el envase. Ⓢ GELEIA DE MORANGO Ingredientes: açúcar, 40% morango gelificante: pectina, acidificante: ácido cítrico. Fruta utilizada: 40g por 100g. Conservar antes e depois de abertura entre 15°C - 25°C. Após a abertura, armazenar por 20 dias. Melhor antes: veja o selo na garrafa.

Ⓢ 特級草莓醬 配料：糖、40%草莓、膨脹劑、果膠、酸味劑、檸檬酸。每100克果醬含40克水果。在15°C-25°C之間開蓋之前和之後儲存，開蓋後最多保留20天。最佳食用期：見瓶身上日期。

Ⓢ مربي الفراولة المكونات: سكر - فراولة 40% - عامل جيلاتين: بكتين - حمض عصافير السدريك. الفواكه المستخدمة: 40 جراماً للفراولة لكل 100 جراماً من مربى الفراولة. قبل وبعد الفتح في درجة حرارة تتراوح ما بين 15 و 25 درجة مئوية. أحفظ لمدة 20 يوم بعد بفتح العبوة. انظر التاريخ المكتوب على العبوة.

Ⓢ 特級草莓醬 配料：糖、40%草莓、膨脹劑、果膠、酸味劑、檸檬酸。每100克果醬含40克水果。在15°C-25°C之間開蓋之前和之後儲存，開蓋後最多保留20天。最佳食用期：見瓶身上日期。

Ⓢ 15°C-25°C之間開蓋之前和之後儲存，開蓋後最多保留20天。最佳食用期：見瓶身上日期。

<p>DECLARAZIONE NUTRIZIONALE/NUTRITION DECLARATION/NÄHRWERTANGABEN/DECLARATION NUTRITIONNELLE/INFORMACION NUTRACIONAL/DECLARACION NUTRACIONAL per/por/pour/par/para 100g</p> <p>每100克營養聲明/每100克營養聲明/المعلومات الغذائية لكل 100 غم</p> <p>Energia/Energy/Energia/Energia/Energie 能量 能量 995kJ/234kcal - Grassi/Fat/Fett/Graisses/Grasas/Gorduras 脂肪 脂肪 0,3g; di cui acidi grassi saturati/OF which saturates/ davon gesättigte Fettsäuren/dont acides gras saturés/de las cuales saturados/dos quais ácidos grasos saturados. 其中，饱和脂肪 其中，饱和脂肪 0,0g</p> <p>- Carbohidrati/Carbohydrate/Kohlenhydrate/Quelites/Carboidratos/Carbohidratos 碳水化合物 碳水化合物 57g; di cui zuccheri/OF which SUGARS/ davon Zucker/dont sucres/de los cuales azúcares/dos quais açúcares. 其中，糖 其中，糖 55g - Fibre/Fibre/Balaststoffe/Fibres/Fibras 纤维 纤维 1,2g - Proteine/Protein/Eiweiß/Protéines/Proteína 蛋白质 蛋白质 0,0g - Sali/Salt/Sel/Sel 盐 盐 0,01g</p>	<p>Prodotto in uno stabilimento che non utilizza glutine / Made in a gluten-free facility / Hergestellt in einer glutenfreien Einrichtung / Fabriqué dans un établissement sans gluten / Fabricado en una instalación sin gluten / Feito em uma instalação sem glúten / 在无麸质公司生产 / 在无麸质公司生产</p> <p>Prodotto nello stabilimento di Via dell'Artigiano 6, 52011 Bibbiena (AR) Italy per APICOLTURA CASENTINESE srl Via dell'Artigiano 10/12, Zona Industriale Ferrantina 52011 Bibbiena (AR) Italy</p>	<p>RACCOLTA DIFFERENZIATA</p> <table border="1"> <tr> <td>COS'E</td> <td>COUKE</td> <td>DOVE VA</td> </tr> <tr> <td>FLACONE</td> <td>PP 5</td> <td>PLASTICA</td> </tr> <tr> <td>TAPPO</td> <td>HDPE 02</td> <td>PLASTICA</td> </tr> </table> <p>Per maggiori informazioni consulta il regolamento d4 Iva Comune</p> <p>900g e</p> <p>LINEA CONVIVIUM</p>	COS'E	COUKE	DOVE VA	FLACONE	PP 5	PLASTICA	TAPPO	HDPE 02	PLASTICA
COS'E	COUKE	DOVE VA									
FLACONE	PP 5	PLASTICA									
TAPPO	HDPE 02	PLASTICA									

REDATA ED AUTORIZZATA(RdQ)

APICOLTURA CASENTINESE s.r.l.
Via dell'Artigiano, 10/12
Zona Ind. Ferrantina - 52011 Bibbiena (Ar)
Tel. 0575 536494 - Fax 0575 536029
P.IVA 01032580514

Data 03/01/2023

Qualora la presente Scheda non venisse rispedita controfirmata ad Apicoltura Casentinese S.r.l., si considera accettata con il primo ordine.