

CONFETTURA EXTRA DI ALBICOCHE BIO **SICILIAN ORGANIC APRICOT EXTRA JAM**



Dolci, morbide, zuccherine: le albicocche annunciano l'estate e mettono allegria. Noi le raccogliamo ben mature dagli alberi coltivati in regime biologico e le trasformiamo in confettura extra seguendo una semplice ricetta di famiglia: poco zucchero di canna grezzo biologico e un procedimento di cottura a bassa temperatura che permette di mantenere intatto il gusto, il colore intenso e le proprietà della frutta fresca. Il risultato è un vero concentrato di sapore e di Sicilia, perfetto su una fetta di pane croccante per colazioni gourmet, su una crostata o per aggiungere sapore e colore allo yogurt e rendere speciale una cheesecake.

Sweet, soft, sugary: apricots announce the summer and bring joy. We harvest them fully ripe from trees grown organically and turn them into extra jam following a simple recipe: little organic raw cane sugar and a low temperature cooking process that allows to keep the taste, the color and the properties of fresh fruit. The result is a real concentrate of flavor of Sicily, perfect on a slice of crusty bread for a gourmet breakfasts, on a pie, but also to add flavor and color to a low-fat yogurt and to make special a cheesecake.

1. Informazioni Generali / General Information

Informazioni / Information	Confettura extra di albicocche Siciliane e biologiche; / <i>Sicilian organic apricot extra jam</i> ;
Ingredienti / Ingredients	Albicocche biologiche, zucchero di canna biologico, succo di limone biologico; Frutta utilizzata: 85g per 100g di prodotto finito; / <i>Organic apricots, organic cane sugar, organic lemon juice; Fruit used: 85g per 100g of finished product</i> ;
Processo di produzione / Production process	Cottura in pentola a bassa pressione e a bassa temperatura (60 °C) per preservare le caratteristiche e gli aromi naturali della frutta; / <i>Cooking at low pressure and at low temperature (60 °C) using a special pot to preserve the characteristics and natural flavors of the fruit</i> ;
Condizioni di conservazione / Maintenance conditions	Termine minimo di conservazione = 22 mesi. Conservare in un luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore e di luce; / <i>Shelf life = 22 months. Keep in a cool and dry place away from sources of light and heat</i> ;
Condizioni post-apertura / Post-opening conditions	Dopo l'apertura conservare in frigo e consumare entro 15 giorni; / <i>After opening store in the fridge and consume within 15 days</i> ;
Caratteristiche chimico-fisiche / Chemico-physical characteristics	- pH < 3.80; - aW = < 0.90 (aW = attività dell'acqua / <i>Water activity</i>);
Allergeni / Allergens	Nessuno. Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche prodotti a base di mandorla (<i>Prunus dulcis</i>), pistacchio (<i>Pistacia vera</i>), sedano, prodotti a base di latte e pesce; / <i>No one. Produced in a facility that uses also milk, fish, celery, almonds (Prunus dulcis), pistachio (Pistacia vera) products</i> ;
Caratteristiche / Features	La confettura extra di albicocche biologiche si presenta di un colore giallo paglierino tipico delle albicocche. La consistenza è densa e cremosa. Il sapore è bilanciato in termini di dolcezza e acidità grazie all'utilizzo dello zucchero di canna e del succo di limone. L'assenza di conservanti e coloranti consente di degustare un prodotto genuino; / <i>Organic apricot extra jam has a straw yellow color typical of apricots. The texture is dense and creamy. The flavor is balanced in term of sweetness and acidity thanks to the use of cane sugar and lemon juice. The absence of preservatives and dyes allow the tasting of a genuine product</i> ;
Usi / Uses	Perfetta per le colazioni, merende o in abbinamento a formaggi (caprini o vaccini). Utilizzabile anche per la preparazione di torte e dessert; / <i>Perfect for breakfast or as snacks and in combination with cheeses (goats or vaccines). It can also be used for the preparation of various cakes and desserts</i> ;

2. Informazioni Prodotto / Product Information

Formato / Format	Vasetto in vetro / <i>Glass jar</i>
Dimensioni vasetto (diametro x altezza) / <i>Jar size (diameter x height)</i>	7,3x7,6 cm
Peso netto / <i>Net weight</i>	225 g / 7,9 oz
Peso sgocciolato / <i>Drained weight</i>	-
Peso lordo / <i>Gross weight</i>	391 g / 13,8 oz
Capacità / <i>Capacity</i>	212 ml
Codice articolo / <i>Item code</i>	8663
Codice EAN 13 / <i>EAN 13 code</i>	8030853086632

3. Informazioni Imballo / Packaging Information

Pezzi per scatola / <i>Items per box</i>	6
Peso lordo cartone / <i>Gross box weight</i>	2570 g / 90,7 oz
Dimensioni cartone (larghezza x profondità x altezza) / <i>Box size (width x depth x height)</i>	16x24x9 cm
ITF 14 cartone / <i>Box ITF 14</i>	08030853086632

4. Informazioni Pallettizzazione / *Pallet Information*

Caratteristiche pallet / <i>Pallet features</i>	80x120 cm	100x120 cm
Cartoni per strato / <i>Boxes per layer</i>	24	30
Strati per pallet / <i>Layers per pallet</i>	12	15
Cartoni per pallet / <i>Boxes per pallet</i>	288	450
Vasetti per strato / <i>Jars per layer</i>	144	180
Vasetti per pallet / <i>Jars per pallet</i>	1728	2700

5. Valori Nutrizionali Medi / *Nutrition Facts*

100 g di prodotto contengono: / *100 g of product contain:*

Energia / <i>Energy</i>	896 kJ / 213 kcal
Grassi / <i>Fat</i>	0 g
- di cui acidi grassi saturi / <i>of which saturates</i>	0 g
Carboidrati / <i>Carbohydrate</i>	52,4 g
- di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	51 g
Fibre / <i>Fibre</i>	1,3 g
Proteine / <i>Protein</i>	0,3 g
Sale / <i>Salt</i>	0 g

6. Tabella dei parametri microbiologici / *Microbiological parameters table*

PARAMETRI / <i>PARAMETERS</i>	VALORI (UFC/g) / <i>VALUES (CFU/g)</i>
Anaerobi solfito riduttori / <i>Anaerobic sulphite reducers</i>	< 10
Muffe / <i>Mold</i>	< 1000
<i>Bacillus cereus</i> presunto / <i>Presumed Bacillus cereus</i>	< 100
Stafilococchi coagulasi positivi / <i>Coagulase positive staphylococci</i>	< 100
<i>Clostridium perfringens</i>	< 10
Clostridi produttori di tossine botuliniche / <i>Botulinum toxin producing Clostridia</i>	Assenti / <i>Absent</i> (in 25 g)
Tossine botuliniche / <i>Botulinum toxins</i>	Non rilevabili / <i>Undetectable</i> (in 25 g)
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente / <i>Absent</i> (in 25 g)
<i>Salmonella spp.</i>	Assente / <i>Absent</i>

UFC = Unità formanti colonia / *CFU = Colony forming unity*

7. Matrice delle revisioni / *Review matrix*

Il riesame della presente scheda tecnica è effettuato periodicamente ogni 3 anni o in corrispondenza di intervenute modifiche; / *The review of this technical information data sheet is carried out periodically every 3 years or in correspondence with changes;*

<i>DATA REVISIONE / REVIEW DATA</i>	<i>DESCRIZIONE REVISIONE / REVIEW DESCRIPTION</i>
N. 00 del 07-07-2020	Emissione; / <i>Emission;</i>
N. 01 del 01-03-2021	Aggiornamento ingredient; / <i>Ingredients updating;</i>