

MARMELLATA DI ARANCIA TAROCCO BIO ORGANIC BLOOD ORANGE MARMALADE



Rosse, dolci e succose, le arance Tarocco sono conosciute nel mondo come la migliore espressione del territorio Siciliano. Noi le abbiamo volute utilizzare per produrre una marmellata dal sapore autentico, perfetta per iniziare una buona giornata o per preparare speciali dolci e dessert.

Red, sweet and juicy, Tarocco orange are known worldwide as the best expression of the Sicilian territory. We wanted to use them to produce a traditional flavored jam, perfect for starting a good day or for preparing a special cake or dessert.

1. Informazioni Generali / General Information

Informazioni / Information	Marmellata prodotta con arance rosse biologiche varietà Tarocco; / <i>Marmalade produces using organic blood oranges Tarocco variety;</i>
Ingredienti / Ingredients	Arance Tarocco biologiche, zucchero di canna biologico, succo di limone biologico. Frutta utilizzata: 92g per 100g di prodotto finito; / <i>Organic Tarocco blood orange, organic cane sugar, organic lemon juice;</i> Fruit used: 92g for 100g of finished product;
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 / <i>Chemico-physical characteristics</i>	- pH < 3,80; - aW ≈ 0.90 (aW = attività dell'acqua / <i>Water activity</i>);
Allergeni / <i>Allergens</i>	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 / <i>Features</i>	La marmellata d arance Tarocco Bio si presenta di un colore rosso intenso con forti note aromatiche di arancia rossa. La consistenza è densa e cremosa. Il sapore è bilanciato in termini di dolcezza e amaro grazie all'utilizzo dello zucchero di canna e della scorza. L'assenza di conservanti e coloranti consente di degustare un prodotto genuino; / <i>Organic blood orange marmalade has an intense red color, with strong aromatic notes of blood oranges. The texture is dense and creamy. The flavor is balanced in term of sweetness and bitterness thanks to the use of cane sugar and the skin of the fruit. The absence of preservatives and dyes allow the tasting of a genuine product;</i>
Usi / <i>Uses</i>	Perfetta per nutrienti colazioni o in abbinamento a formaggi (caprini o vaccini). Utilizzabile anche per la preparazione di torte e dessert; / <i>Perfect for healthy breakfast or in combination with cheeses (goats or vaccines). It can also used for the preparation of cakes and desserts;</i>

2. Informazioni Prodotto / *Product Information*

Formato / <i>Format</i>	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>	8613
Codice EAN 13 / <i>EAN 13 code</i>	8030853086137

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>	08030853086137

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 / Energy	852 kJ / 204 kcal
Grassi / Fat	0 g
- di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0 g
Carboidrati / Carbohydrate	50 g
- di cui zuccheri / of which sugars	49,3 g
Fibre / Fibre	0,8 g
Proteine / Protein	0,6 g
Sale / Salt	0 g

6. Tabella dei parametri microbiologici / Microbiological parameters table

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

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;

DATA REVISIONE / REVIEW DATA	DESCRIZIONE REVISIONE / REVIEW DESCRIPTION
N. 00 del 18-02-2016	Emissione; / Emission;
N. 01 del 16-01-2019	Revisione; / Review;
N. 02 del 05-11-2019	Revisione; / Review;
N. 03 del 07-07-2020	Revisione con aggiunta parametri; / Review with adding new parameters;
N. 04 del 01-03-2021	Aggiornamento ingredienti; / Ingredients updating;