

MARMELLATA DI MANDARINO BIO SICILIAN ORGANIC MANDARIN MARMALADE



La Marmellata di Mandarino Siciliano è perfetta per coloro che vogliono scoprire il sapore autentico di una marmellata artigianale prodotta con pochi e semplici ingredienti rigorosamente scelti per la loro provenienza e qualità. Adesso non vi resta che provarla!

Sicilian Organic mandarin marmalade is perfect for those who want to discover the authentic flavor of a homemade jam produced with a few simple ingredients rigorously chosen for their origin and quality. Now you just have to try it!

1. Informazioni Generali / General Information

Informazioni / Information	Marmellata prodotta con mandarini biologici Siciliani; / <i>Marmalade produces using organic Sicilian mandarin;</i>
Ingredienti / Ingredients	Mandarino biologico, zucchero di canna biologico, succo di limone biologico. Gelificante: Pectina; Frutta utilizzata: 52g per 100g di prodotto finite; / <i>Organic Mandarin, organic cane sugar, organic lemon juice. Gelling agent: pectin; Fruit used: 52g 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 marmellata di mandarino Siciliano si presenta di un colore arancio con intense note aromatiche di mandarino. 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>Sicilian Organic mandarin marmalade has an intense orange color, with strong aromatic notes of mandarin. 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 / Uses	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 / Format	Vasetto in vetro / Glass jar
Dimensioni vasetto (diametro x altezza) / Jar size (diameter x height)	7,3x7,6 cm
Peso netto / Net weight	225 g / 7,9 oz
Peso sgocciolato / Drained weight	-
Peso lordo / Gross weight	391 g / 13,8 oz
Capacità / Capacity	212 ml
Codice articolo / Item code	8633
Codice EAN 13 / EAN 13 code	8030853086335

3. Informazioni Imballo / Packaging Information

Pezzi per scatola / Items per box	6
Peso lordo cartone / Gross box weight	2570 g / 90,7 oz
Dimensioni cartone (larghezza x profondità x altezza) / Box size (width x depth x height)	16x24x9 cm
ITF 14 cartone / Box ITF 14	08030853086335

4. Informazioni Pallettizzazione / Pallet Information

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

5. Valori Nutrizionali Medi / Nutrition Facts

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

Energia / Energy	931 kJ / 219 kcal
Grassi / Fat	0 g
- di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0 g
Carboidrati / Carbohydrate	53,8 g
- di cui zuccheri / of which sugars	52,5 g
Fibre / Fibre	0,2 g
Proteine / Protein	0,7 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
<i>Bacillus cereus</i> presunto / Presumed <i>Bacillus cereus</i>	< 100
Stafilococchi coagulasi positivi / Coagulase positive staphylococci	< 100
<i>Clostridium perfringens</i>	< 10
Clostridi produttori di tossine botuliniche / <i>Botulinum toxin producing Clostridia</i>	Assenti / Absent (in 25 g)
Tossine botuliniche / <i>Botulinum toxins</i>	Non rilevabili / Undetectable (in 25 g)
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente / Absent (in 25 g)
<i>Salmonella spp.</i>	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 28-01-2016	Emissione; / Emission;
N. 01 del 16-01-2019	Revisione; / Review;
N. 02 del 05-11-2019	Revisione; / Review;
N. 03 del 08-07-2020	Revisione con aggiunta parametri; / Review with adding new parameters;
N. 04 del 01-03-2021	Aggiornamento ingredient; / Ingredients updating;