

CONFETTURA EXTRA DI CIPOLLA ONION EXTRA JAM



La Confettura Extra di Cipolla è una ricetta semplice e genuina realizzata con cipolle Siciliane particolarmente aromatiche e profumate.

Onion Extra Jam is a simple and genuine recipe produced with particularly aromatic and flavored Sicilian onion.

1. Informazioni Generali / General Information

Informazioni / Information	Confettura extra di cipolla / <i>Onion Extra Jam</i> ;
Ingredienti / Ingredients	Cipolla, sciroppo di glucosio, zucchero di canna, aceto; Gelificante: pectina di frutta; Frutta utilizzata: 95g per 100g di prodotto finito; / <i>Onion, glucose syrup, cane sugar, vinegar; Gelling agent: fruit pectin; Fruit used: 95g 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 materia prima usata; / <i>Cooking at low temperature using a special pot (60 °C) 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 \approx 4,10; - 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 cipolla si presenta di un colore oca, con leggere note aromatiche di cipolla e aceto. La consistenza è cremosa e densa. Il sapore è bilanciato in termini di dolcezza grazie all'utilizzo dello zucchero di canna. L'assenza di conservanti e coloranti consente di degustare un prodotto genuino; / <i>Onion extra jam has an ocher color, with aromatic notes of onion and vinegar. The texture is creamy and dense. The flavor is balanced in term of sweetness thanks to the cane sugar. The absence of preservatives and dyes allow the tasting of a genuine product;</i>
Usi / Uses	Perfetto in abbinamento ai formaggi (formaggi di capra o vaccini freschi) o con secondi e contorni a piacimento; / <i>Perfect with cheese (goat cheese or fresh cow's milk cheese) or with second dish or side dish at will;</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	8693
Codice EAN 13 / EAN 13 code	8030853086939

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	08030853086939

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	1088 kJ / 260 kcal
Grassi / Fat	0,1 g
- di cui acidi grassi saturi / of which saturates	0 g
Carboidrati / Carbohydrate	65 g
- di cui zuccheri / of which sugars	63 g
Fibre / Fibre	1,2 g
Proteine / Protein	1,2 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 26-02-2016	Emissione; / Emission;
N. 01 del 17-01-2019	Revisione; / Review;
N. 02 del 04-11-2019	Revisione; / Review;
N. 03 del 22-06-2020	Revisione e aggiunta parametri nuovi; / Review with adding new changes;
N. 04 del 01-03-2021	Aggiornamento ingredienti; / Ingredients updating;