



# SCHEMA TECNICO PRODOTTO

**Marchio:**



<b>COD.</b>	<b>CF0003</b>	<b>NOME</b>	<b>CONFETTURA BIO DI 4 FRUTTI</b>						
<b>Descrizione prodotto</b>									
<p>Confettura Extra di 4 Frutti.          Frutta biologica certificata da I.C.E.A.          Pastorizzato.          Confezionato in vasetto di vetro, la capsula ricoperta da un tovagliolino di carta gialla.</p>									
<b>Caratteristiche organolettiche e visive</b>									
Colore	Prevalente il colore delle more e dei mirtilli								
Sapore	Dolce equilibrato								
Odore	Tipica dei frutti di bosco								
Aspetto	Cremoso ma sodo								
<b>Ingredienti:</b>									
<p>Fragole, More di rovo, Mirtilli selvatici ( Vaccinum Myrtillus), Lamponi          Zucchero di canna          Gelificante: Pectina          Frutta utilizzata: g 55 per g 100 all' origine          zuccheri totali: g 45 per g 100 di prodotto finito</p>									
<b>Imballo e conservazione</b>									
Imballo primario	Vasetto di vetro gourmet quadro								
Imballo secondario	Cartoni								
Etichette	Riportanti fornitore, specie, lotto, qualità e peso								
Conservazione	In luogo fresco e asciutto, temperatura ambiente								
Shelf-life	36 mesi dal confezionamento								
Trasporto	Con automezzo chiuso, pulito, asciutto								
Palletizzazione	Su pallet epal 120x80								
codice	ml.	confezione	peso g.	shelf life	pz. x ct.	ct x strato	ct x pallet	cod. ean	
CF0003	314	vaso	340	36 mesi	6	21	168	8010297000531	
		dimensioni prodotto in mm			dimensioni cartone in cm				
		larghezza	altezza	profondità	larghezza	altezza	profondità		
		80	100	80	25	11	16		
<b>R.Q.</b>									