



**APICOLTURA  
CASENTINESE S.R.L.**

Via dell'Artigiano 10/12 Zona  
ind.le Ferrantina - Bibbiena (AR)

## Confettura extra di Frutti di Bosco 900g LUCY Convivium - REFILL

SCH-COM-01

Rev. n. 4 del 22/08/2013

Pag. 1 di 4

### Confettura extra di Frutti di Bosco 900g LUCY Convivium - REFILL

<b>Cod Art:</b>	Capacità	EAN pallet	
<b>Composizione</b>	<b>Ingredienti</b>	<b>CODICE ARTICOLO</b>	<b>% dichiarate in etichetta</b>
	FRUTTI DI BOSCO (FRAGOLE, MIRTILLI, LAMPONI, RIBES)		50
	ZUCCHERO		
	ACQUA		
	PECTINA		
	ACIDO CITRICO		
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Aspetto: Massa omogenea compatta Colore: Da viola a viola scuro Sapore-Odore: Dolce, intenso, caratteristico, armonizzato dei frutti Consistenza: Morbida e spalmabile		
<b>Lotto</b> L. AA GGG PP	Identificato da lettera L. seguita dall'indicazione numerica dell'anno di produzione (AA), dal numero progressivo della giornata di produzione (GGG) e dal codice di tracciabilità delle materie prime impiegate (PP). Posizionato sul flacone		
<b>TMC</b> BB. GG/MM/AA	<b>24 mesi dal giorno di produzione</b> con segnalazione del giorno (GG), mese (MM), anno (AA), preceduti dalla sigla BB. scadenza). Posizionato sul flacone		
<b>TMC COMMERCIALE</b>			
<b>VALORI NUTRIZIONALI</b>  Dir. 1169/2011CE e successive modifiche.	<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE</b>		Per 100g
	ENERGIA		234 Kcal/993Kj
	GRASSI		0,1 g
	Di cui Saturi		0 g
	CARBOIDRATI		57 g
	Di cui Zuccheri		55 g
	FIBRE		1,2 g
	PROTEINE		0.6 g
	SALE		0.01g

REDATA ED AUTORIZZATA (RdQ) \_\_\_\_\_

APICOLTURA CASENTINESE S.R.L.  
Via Artigiano, 10/12 Zona ind. Ferrantina  
52011 BIBBIENA (AR)  
Tel. 0528-536494 - Fax 0575-536029  
Partita IVA 01072380514

Data 11/12/2019

Qualora la presente Scheda non venisse respinta convalidata da Apicoltura Casentinese S.r.l., si considera accettata con il primo ordine.



**APICOLTURA  
CASENTINESE S.R.L.**  
Via dell'Artigiano 10/12 Zona  
ind.le Ferrantina - Bibbiena (AR)

## Confettura extra di Frutti di Bosco 900g LUCY Convivium - REFILL

SCH-COM-01  
Rev. n. 4 del 22/08/2013  
Pag. 2 di 4

<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	<b>carica batterica</b> <b>muffe</b> <b>lieviti</b> <b>Clostridi Solfito riduttori</b> <b>salmonella</b> <b>Clostridium perfringers</b> <b>Listeria Monocytogenes</b> <b>Stafilococchi</b> <b>Campilobacter</b>	<b>&lt;1000 UFC/g</b> <b>&lt;100 UFC/g</b> <b>&lt;100 UFC/g</b> <b>Assente</b> <b>Assente in 25 g</b> <b>Assente</b> <b>Assente</b> <b>Assente</b> <b>Assente</b>				
<b>Allergeni</b> D.Lgsvo 1169/2011 e smi Dir CE 13/2000 e smi Direttiva CE 89/2003	<b>Descrizione</b>	<b>Assenza</b>	<b>Presenza diretta nel prodotto fornito</b>	<b>Possibile cross contamination</b>		
	<b>Cereali contenenti glutine</b> (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	X				
	<b>Uova</b> e prodotti a base di uova	X				
	<b>Pesce</b> e prodotti a base di pesce	X				
	<b>Arachidi</b> e prodotti a base di arachidi	X				
	<b>Soia</b> e prodotti a base di soia	X				
	<b>Latte</b> e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	X				
	<b>Frutta a guscio</b>	X				
	<b>Mandorle</b> ( <i>Amigdalus communis</i> L.) e prodotti derivati	X				
	<b>Nocciole</b> ( <i>Corylus avellana</i> ) e prodotti derivati	X				
	<b>Noci comuni</b> ( <i>Juglans regia</i> ) e prodotti derivati	X				
	<b>Noci di acagiù</b> ( <i>Anacardium occidentale</i> ) e prodotti derivati	X				
	<b>Noci pecan</b> [ <i>Carya illinoiesis</i> (Wangenh) K. Koch] e prodotti derivati	X				
	<b>Noci del Brasile</b> ( <i>Bertholletia excelsa</i> ) e prodotti derivati	X				
	<b>Pistacchi</b> ( <i>Pistacia vera</i> ) e prodotti derivati	X				
	<b>Noci del Queensland</b> ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati	X				
	<b>Sedano</b> e prodotti a base di sedano	X				
<b>Senape</b> e prodotti a base di senape	X					
<b>Semi di sesamo</b> e prodotti a base di semi di sesamo	X					
<b>Anidride solforosa</b> e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> .	X					
<b>Lupino</b> e prodotti a base di lupino	X					
<b>Molluschi</b> e prodotti a base di molluschi	X					
<b>OGM</b> Reg CE 1829/2003 Reg. CE 1830/2003	Il prodotto ed i suoi componenti sono di origine e di composizione non-OGM e non richiedono di essere etichettati in conformità ai regolamenti relativi all'etichettatura ed alla tracciabilità sugli OGM					
<b>Residui fitosanitari</b> DM 27/08/2004 e smi	Il prodotto ed i suoi componenti sono conformi al DM 27/08/2004 e smi					
<b>Processo produttivo</b>	Caricamento Frutta – preriscaldamento – miscelazione con zuccheri – riscaldamento finale – riempimento/dosaggio flaconi – chiusura termosaldatura – pastorizzazione – raffreddamento - etichettatura – confezionamento in scatola – pallettizzazione					

REDATA ED AUTORIZZATA (RdQ) \_\_\_\_\_

APICOLTURA CASENTINESE S.R.L.  
Via Artigiano, 10/12 Zona ind. Ferrantina  
52011 BIBBIENA (AR)  
Tel. 0528-536494 - Fax 0575-536029  
Partita IVA 01072380514

Data 11/12/2019

Qualora la presente Scheda non venisse rispedita convalidata all'Apicoltura Casentinese S.r.l., si considera accettata con il primo ordine.

 <p><b>APICOLTURA CASENTINESE S.R.L.</b> Via dell'Artigiano 10/12 Zona ind.le Ferrantina - Bibbiena (AR)</p>	<p><b>Confettura extra di Frutti di Bosco 900g LUCY Convivium - REFILL</b></p>	<p>SCH-COM-01 Rev. n. 4 del 22/08/2013 Pag. 3 di 4</p>
---	--	--

Confezionamento	Confezione (pezzo)	Unità di vendita	Pallet
<b>Tipologia</b>	Flacone in plastica 900 g – tappo a vite con liner	Scatola di cartone duplex 6 confezioni per cartone	Euro pallet 6 strati x 22 scatole
<b>Dimensioni</b> (BxPxH)		Larghezza 165 mm Lunghezza 233 mm Altezza 231 mm	Larghezza 80 cm Lunghezza 120 cm Altezza 150 cm
<b>Peso (kg)</b>	Peso lordo 930 g	Peso lordo 5,58 kg	Peso lordo 736,50 Kg
<b>Indicazioni d'uso</b>	<p><b>CARICAMENTO:</b> svitare il tappo, eliminare il sigillo e avvitare il flacone sul refill, premere il flacone e procedere con alcune erogazioni complete fino alla fuoriuscita del prodotto dal beccuccio</p> <p><b>FORATURA DEL FLACONE:</b> con il fora refill PULITO E ASCIUTTO, forare l'estremità superiore del flacone ribaltato.</p> <p>UTILIZZO: procedere con erogazioni complete, fino a completo esaurimento del prodotto presente all'interno del flacone.</p> <p><b>PULIZIA E MANUTENZIONE:</b> seguire attentamente le istruzioni riportate nel manuale d'uso avendo cura di asciugare tutte le parti prima di poter procedere ad un nuovo utilizzo.</p> <p>ATTENZIONE: non conservare il prodotto a temperature inferiori a 10 °C o superiori a 25 °C. per massimo 20 giorni dopo l'apertura</p>		

REDATA ED AUTORIZZATA (RdQ) \_\_\_\_\_

APICOLTURA CASENTINESE S.R.L.  
Via Artigiano, 10/12 Zona ind. Ferrantina  
52011 BIBBIENA (AR)  
Tel. 0528-536494 - Fax 0575-536029  
Partita IVA 01072380514

\_\_\_\_\_ Data **11/12/2019**

**Qualora la presente Scheda non venisse rispedita convalidata ad Apicoltura Casentinese S.r.l., si considera accettata con il primo ordine.**



**APICOLTURA  
CASENTINESE S.R.L.**

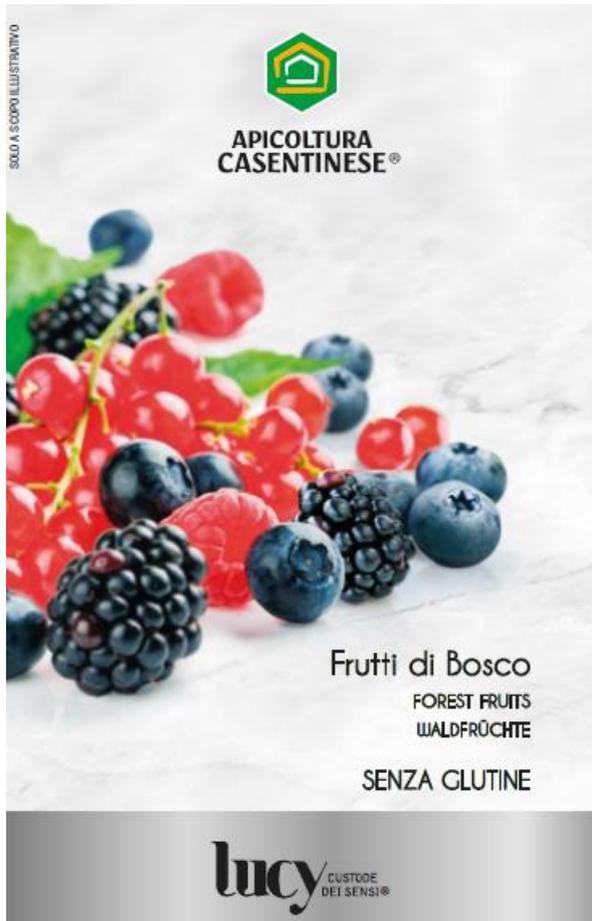
Via dell'Artigiano 10/12 Zona  
ind.le Ferrantina - Bibbiena (AR)

# Confettura extra di Frutti di Bosco 900g LUCY Convivium - REFILL

SCH-COM-01

Rev. n. 4 del 22/08/2013

Pag. 4 di 4



① **CONFETTURA EXTRA FRUTTI DI BOSCO** Ingredienti: 50% frutti di bosco (fragole, mirtilli, lamponi, ribes), zucchero, gelificante: pectina, acidificante: acido citrico. Frutta utilizzata: 50g per 100g. Conservare in luogo fresco. Dopo l'apertura conservare in luogo fresco e asciutto per massimo 20 giorni. Da consumarsi preferibilmente entro il: vedi timbro sul flacone.

② **FOREST FRUITS EXTRA JAM** Ingredients: 50% forest fruits (strawberries, blackberries, raspberries, currants), sugar, gelling agent: pectin, acidifier: citric acid. Prepared with 50 g of fruit per 100 g. Keep it in dry and fresh place, once opened, store it at room temperature for 20 days max. Best before: see the date on the refill.

③ **WALDFRÜCHTE KONFITÜRE EXTRA** Zutaten: 50% Waldfrüchte (Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren), Zucker, Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Citronensäure. Hergestellt aus 50g Früchten je 100g. Kühl lagern. Nach dem Öffnen kühl und trocken maximal 20 Tage aufbewahren. Mindestens haltbar bis: siehe Stempel auf der Flasche.

INDICAZIONI D'USO - INSTRUCTIONS FOR USE - GEBRAUCHSANWEISUNG

**CARICAMENTO:** svitare tappo (1), eliminare il sigillo (2), avvitare il flacone sul dispenser (3), premere il flacone e dare due dosate complete.

**FORATURA DEL FLACONE:** dopo il caricamento, con il fora refill pellico e asciutto, forare l'estremità superiore del flacone montato.

**UTILIZZO:** procedere con erogazioni complete, fino all'uscita del prodotto.

**LOADING:** unscrew the cap (1), take the liner off (2), screw the plastic bottle on the dispenser (3), squeeze the bottle and start with some complete pumping.

**BOTTLE DRILLING:** with dry and clean piercing tool, hole the upper bottom of the overturned bottle.

**USE:** start pumping till the product gets out.

**LADEN:** den Deckel abschrauben (1), das Siegel abziehen (2) und die Flasche auf den Spender schrauben (3), die Flasche leicht zusammendrücken und den Hebel zweimal nach unten drücken.

**FLASCHEINEINSTICH:** nach dem Laden mit der sauberen trockenen Stechnadel in den Flaschenboden einstechen.

**GEBRAUCH:** so lange mit dem Portionieren fortfahren bis der Flascheninhalt vollkommen aufgebraucht ist.



**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE/NUTRITION DECLARATION  
NÄHRWERTANGABEN per/pro 100g**

Energia/Energy/Energie	993kJ/234kcal
Grassi/Fat/Fett	0,1g
di cui acidi grassi saturi/of which saturates davon gesättigte Fettsäuren	0,0g
Carboidrati/Carbohydrate/Kohlenhydrate di cui zuccheri/of which sugars/davon Zucker	57g
Fibre/Fibre/Ballaststoffe	55g
Proteine/Protein/Eiweiß	1,2g
Sale/Salt/Salz	0,6g
	0,01g

FLACONE MONOUSO - SINGLE USE BOTTLE - EINWEGFLASCHE

**Prodotto nello stabilimento**  
di Via dell'Artigiano 6, 52011 Bibbiena (AR) Italy, per  
**APICOLTURA CASENTINESE srl**  
Via dell'Artigiano 10/12, Zona Industriale Ferrantina  
52011 Bibbiena (AR) Italy



**LINEA CONVIVIAM**

REDATA ED AUTORIZZATA (RdQ) \_\_\_\_\_

APICOLTURA CASENTINESE S.R.L.  
Via Artigiano, 10/12 Zona ind. Ferrantina  
52011 BIBBIENA (AR)  
Tel. 0528-536494 - Fax 0575-536029  
Partita IVA 01072960514

Data 11/12/2019

Qualora la presente Scheda non venisse respinta convalidata da Apicoltura Casentinese S.r.l.,  
si considera accettata con il primo ordine.