



FONTEROSA di Pira Giorgio & C. S.a.s..

Loc. Baudana, 75 - 12050 Serralunga d'Alba (CN)
Tel. 0173.613544 - Fax 0173.613007
Cell. 335 6797861
www.fonterosa.it - info@fonterosa.it
C.F. e P.I. 01834160011-Reg. Imp. CN0033944
N.REA CN138203

Serralunga d'Alba, 26 febbraio 2020

Nel 2013 la nostra Azienda è stata insignita
dalla Regione Piemonte del marchio

" **Eccellenza Artigiana**"



Denominazione del prodotto **CONFETTURA DI MELE E CANNELLA**
Per Formaggi

Formati e imballi disponibili	Capienza del vaso	Peso netto	n° vasi per cartone	tipo vaso
	31	30g	24	monodose
106	110g	12	cee	
Modalità di conservazione	Tenere a temperatura ambiente. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro pochi giorni.			
Shelf Life	36 mesi dal giorno di produzione			
Elenco ingredienti	mele 60%, zucchero, cannella 0,3%. Frutta utilizzata: 80g x 100g			
OGM	nessuna presenza di organismi geneticamente modificati			
Allergeni	nessuna presenza di allergeni			
Modalità di consumo	Stuzzicante sodalizio che vi permette sfiziosi abbinamenti con formaggi a pasta cotta: Bitto, Fontina, Brinz, Asiago, Gruyere, Grana Padano, Pecorino, Emmenthaler, ecc... Ottima spalmata sul pane per colazioni e merende o per deliziose crostate.			
Informazioni nutrizionali per 100g	Energia	870 Kj	Carboidrati	49 g
		205 Kcal	di cui zuccheri	48 g
	grassi	0 g	Proteine	0,6 g
	di cui saturi	0 g	Sale	0,06 g
Analisi chimico fisiche e microbiologiche	Ph	3,6 unità ph	Enterobacteriacee	<10 UFC/g
	Aw	0,89 %	Conta clostridi	<10 UFC/g
	Conta microrganismi	<10 UFC/g	solfito riduttori	

I valori analitici si intendono medi alla produzione.

Si Dichiara che la NOSTRA AZIENDA si è dotata di un piano di autocontrollo HACCP e di corretta prassi igienica delle proprie strutture e della propria produzione. Il responsabile del piano di autocontrollo si identifica nel titolare dell'azienda Pira Giorgio. Si Dichiara inoltre di procedere lungo tutto l'arco dell'anno a campionare e analizzare i propri prodotti con la consulenza della Dott.sa Laura Icardi del laboratorio Bioqualità riconosciuto dalla Regione Piemonte e accreditato ACCREDIA n°603 .L'azienda si rende disponibile a far visionare i propri locali da parte dei clienti. Per i prodotti etichettati dal cliente, sarà nostra cura inviare una scheda dettagliata per ogni formato.

Giorgia Pira