



LA CICOGNA SRL
Via Oglio, 9 - 26030 Cicognolo (CR)

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev. 01 aprile 2025

DENOMINAZIONE PRODOTTO (NAME OF PRODUCT)	MOSTARDA DI FRUTTI DI BOSCO (MIXED BERRIES)
ELENCO INGREDIENTI (INGREDIENTS)	Mirtilli, More, Lamponi (frutta q.tà variabile 66%) Origine UE/noUE, zucchero di canna, acqua, succo di limone, aroma naturale di <u>senape</u> ; può contenere <u>sedano</u> . Blueberries, Blackberries, Raspberries (fruits in variable quantities 66%) UE/ no UE Origin, cane sugar, water, lemon juice, organic <u>mustard</u> aroma; may contain <u>celery</u> .
ASPETTO DEL PRODOTTO (APPEARANCE OF PRODUCT)	Frutti di bosco parzialmente omogenei Mixed berries
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE (CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS)	Colore: viola molto scuro Sapore: Dolce piccante Odore: Frutti di bosco senapati Color: Very dark violet Taste: Sweet spicy Smell: Spicy mixed berries
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE (CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS)	pH 3,30 ± 0,2 Gradi brix 66 ± 2°
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS)	Carica batterica totale <10 ⁵ ufc/g. Enterobatteri <10 ² ufc/g. Lieviti totali <10 ³ ufc/g. Muffe totali <10 ³ ufc/g. E.Coli B Coag. positivo <10 ufc/g. Listeria Monocytogenes Assente/25g. Salmonella spp Assente/25g. Bacillus Cereus <10 ² ufc/g. Batteri Anaerobi Solfito Riduttori <10 ufc/g. Total bacterial count <10 ⁵ cfu/g. Enterobacteria <10 ² cfu/g. Total yeasts <10 ³ cfu/g. Total molds <10 ³ cfu/g. E.Coli B Coag. positive <10 cfu/g. Listeria Monocytogenes Absent/25g. Salmonella spp Absent/25g. Bacillus Cereus <10 ² cfu/g. Anaerobic Sulphite Reducing Bacteria <10 cfu/g.
DURABILITA' DEL PRODOTTO (SHELF LIFE)	16 mesi 16 months
CONSERVAZIONE (STORAGE)	Conservare in luogo fresco e al riparo dalla luce, dopo l'apertura conservare a +4° Store in a cool place and protected from light, after opening preserve at +4°
CONFEZIONI (PACKAGING)	Vasi vetro da 110 g, 240 g, 440 g, 950 g, 2000 g, e mastello in polipropilene da 6500 g Glass jars of 110 g, 240 g, 440 g, 950 g, 2000 g and 6500 g in polypropylene
CONSIGLI DI UTILIZZO (RECOMMENDATIONS FOR USE)	Consigliata con ricotta, mascarpone, gelato alla crema Recommended with ricotta cheese, mascarpone cheese, vanilla ice cream
COMMENTI SUL PRODOTTO (NOTES)	L'aroma di senape, utilizzato per fornire al prodotto il caratteristico gusto piccante, è molto volatile, pertanto il prodotto col passare del tempo perde gradatamente l'intensità della piccantezza lasciando inalterate le qualità della mostarda e la sua genuinità Mustard aroma used to give spicy characteristic taste to the product is very "slight", so the product over time gradually can lose the intensity of spiciness, preserving quality of mustard and its genuiness
DESCRIZIONE PRODOTTO (PRODUCT DESCRIPTION)	Il prodotto è ottenuto dalla lavorazione di more fresche, candite secondo ricetta artigianale e confezionate su commessa. L'intero ciclo produttivo avviene secondo buone pratiche di lavorazione atte a garantire l'igienicità e la salubrità degli alimenti come previsto nel manuale aziendale di HACCP e in conformità alla normativa in materia nella Comunità Europea. The product is obtained by processing fresh blackberries, candied according crafted recipe and packaged when customers orders. The entire production cycle takes place according to good manufacturing practices to ensure hygiene and healthness of foods as provided in the company's HACCP manual and in compliance with the European Communit law.
OGM (GMO)	Gli ingredienti non contengono e/o derivano da organismi Geneticamente Modificati The ingredients do not contain and / or derived from Genetically Modified Organisms



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Rev. 01 aprile 2025

ALLERGENI (ALLERGENS)	ALLERGENI						CONTIENE	CROSS CONTAMINATION	
	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati <i>Cereals containing gluten (ie wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridised strains) and products thereof</i>						NO	NO	
	Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and products based crustaceans</i>						NO	NO	
	Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and egg products</i>						NO	NO	
	Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and products based on fish</i>						NO	NO	
	Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and peanut-based products</i>						NO	NO	
	Soia e prodotti a base di soia <i>Soybeans and soy products</i>						NO	NO	
	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) <i>Milk and milk-based products (including the lactose)</i>						NO	NO	
	Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi <i>Nuts ie almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios</i>						NO	NO	
	Noci del Queensland e prodotti derivati <i>Queensland nuts and products thereof</i>						NO	NO	
	Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and products based on celery</i>						NO	SI	
	Molluschi e prodotti derivati <i>Molluscs and products thereof</i>						NO	NO	
	Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and products containing mustard</i>						SI	NO	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Sesame seeds and products based on sesame seeds</i>						NO	NO		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 <i>Sulfur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg / kg or 10 mg / liter expressed as SO2</i>						NO	NO		
INFORMAZIONI DI PALLETIZZAZIONE (PALLETIZATION INFORMATION)	FORMATO <i>Size of Jar</i>	Misura CT. <i>Size of Carton</i>	Q.tà X CT. <i>Jars per Carton</i>	N. CT.X Strato <i>Cartons per layer</i>	N.Strati X B.le <i>Layers per Pallet</i>	N. CT X B.le <i>Cartons per Pallet</i>	Kg x CT. <i>Cartons weight</i>	Kg X B.le <i>Pallet weight</i>	H Max B.le (Cm) <i>Maximum pallet highness</i>
	MOSTARDA 110 g	36,5x18x28	36	12	5	60	8	480	155
	MOSTARDA 240 g	29,5x22x12	12	13	8	104	5	520	111
	MOSTARDA 440 g	28,5x16,5x13	6	16	6	96	4,8	460,8	93
	MOSTARDA 950 g	32x19x17	6	14	6	84	8,4	705,6	117
	MOSTARDA 2000 g	29,5x30x25	4	8	5	40	11,5	460	140
		29,5x30x25	4	12	4	48	11,5	552	140
VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g prodotto) (NUTRIOTIONAL VALUES)	Tabella nutrizionale								
		100 g		40 g porzione		AR 100 g			
	Energia	1090 kJ 257 kcal		436 KJ 103 kcal		13,0 %			
	Grassi	0 g		0 g		0,0 %			
	di cui grassi saturi	0 g		0 g		0,0 %			
	Carboidrati	62 g		25 g		23,8 %			
	di cui zuccheri	62 g		25 g		68,9 %			
	Fibre	2,4 g		1,0 g		-			
	Proteine	1,0 g		0 g		2,0 %			
	Sale	0 g		0 g		0,0 %			
	Acqua	32,6 g		13,0 g		-			
	* Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)								