

# TENUTA MARCHESE CARDONE

Di Francesco Cardone

Via Cannetiello, 8 - 84043 Agropoli (Sa)  
P.iva:05682660658; numero REA: SA 465633; C.F: CRDFNC91L24A717Y

## Scheda tecnica prodotto

## INFILATELLA DI FICHI AL NATURALE

### DESCRIZIONE PRODOTTO

Il Fico (*Ficus carica L.*) "varietà dottato", coltivato nel Cilento dalla famiglia Cardone, ha il caratteristico colore giallo chiaro uniforme della buccia dei frutti essiccati. La polpa è di consistenza tipicamente pastosa, dal gusto dolce, di colore giallo ambrato, con acheni prevalentemente vuoti e ricettacolo interno quasi interamente pieno.

### RICETTA

I fichi delle varietà descritta sono raccolti, essiccati, selezionati e sterilizzati; ricoperti con foglie di alloro.

### COMPOSIZIONE

Fichi secchi selezionati e aromi naturali.

### INGREDIENTI

Fichi secchi (min.100 %); Spezie: foglie di alloro

Sostanze pericolose contenute: nessuna

### VALORI NUTRIZIONALI

	100 g	porzione 28 g	Assunzioni di riferimento
Energia	1.120 kJ 268 kcal	311 kJ 74 kcal	8400 kJ 2000 kcal
Grassi	0,5 g	0,13 g	70 g
di cui grassi saturi	0,2 g	0 g	20 g
Carboidrati	64,10 g	17,80 g	260 g
di cui zuccheri	49,20 g	13,66 g	90 g
Fibre	2,0 g	0,55 g	
Proteine	2,60 g	0,72 g	50 g
Sale	0,01 g	0,00 g	6 g

### ALLERGENI

Il prodotto contiene frutta secca a guscio, solfiti e può contenere tracce di altra frutta a guscio.

### PROPRIETA' ORGANOLETTICHE

Colore: giallo/ambrato

Odore: tipico di frutta secca.

# TENUTA MARCHESE CARDONE

Di Francesco Cardone

Via Cannetiello, 8 - 84043 Agropoli (Sa)  
P.iva:05682660658; numero REA: SA 465633; C.F: CRDFNC91L24A717Y

## CONFEZIONE

I fichi sono infilati in bastoncini di legno decorati con foglie di alloro, preconfezionati con film termoretraibile. Il preincarto è del tipo per alimenti atossico ed inodore. Confezione esterna in cartoncino carta personalizzata e legaccio in spago. Tutti gli imballaggi a diretto contatto col prodotto sono in accordo alle norme F.D.A. sull'alimentarietà dei materiali e sono conformi alla direttiva CE n.1935/2004 e succ. modifiche. Etichetta sulle singole confezioni specificante gli ingredienti, le modalità di conservazione ed il peso complessivo nella lingua: Italiano.

Codice	Prodotto Denominazione di vendita e commerciale.	Peso netto confezione (g)	Confezioni per scatola (n. pezzi)	Scatole per pallet (n. pezzi)
	Infilatella di fichi alle noci	200	24	-

Percentuale media di sfrido: 0 %

Consegna in scatole singole o pallettizzate

## TRACCIABILITÀ

Luogo di produzione e confezionamento, Lotto, Scadenza  
riportati sull'etichetta.

## CONSERVAZIONE

09 mesi dalla data di produzione a T° costante 10°/22° C, asciutto ed in confezione integra

## MANIPOLAZIONE

Maneggiare secondo le norme di buona fabbricazione e di igiene industriale; rispettare le buone norme di igiene personale. Maneggiare con cura: merce fragile.

## ISTRUZIONI D'USO

La foglia di alloro non è edibile

Controllare l'integrità del legno

## IMMAGAZZINAMENTO

Immagazzinare in confezione originale, in deposito fresco ed asciutto. Tenere lontano da fonti di accensione e da fiamme libere. Non sovrapporre pesi sulla scatola.

## ANALISI MICROBIOLOGICA (VALORI MEDI)

COLIFORMI TOTALI	Assente
ESCHERICHIA COLI	Assente
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente
SALMONELLA	Assente

Note:

Le informazioni contenute in questa scheda devono essere integrate con tutte le altre notizie tecniche concernenti il prodotto fornite in altra forma; le informazioni suddette sono basate sulle conoscenze relative al prodotto in oggetto alla data di compilazione e sono fornite in buona fede. L'attenzione degli utilizzatori è inoltre rivolta ai rischi eventualmente riscontrati quando il prodotto è destinato ad utilizzi diversi da quelli convenuti. La scheda non dispensa in alcun modo l'utilizzatore dalla conoscenza e dall'applicazione dell'insieme di regolamentazioni pertinenti la sua attività.

La scheda non esonerà l'utilizzatore dall'assicurarsi che non gli competano obblighi diversi da quelli citati e regolamentanti la detenzione e l'utilizzazione del prodotto, di cui egli rimane l'unico responsabile.

Agropoli, 12/01/2026