



WE LOVE FRUITI

A.D. Chini srl  
Via A. Gramsci, 10  
Viale A. de Gasperi, 118 - 38023 Cles (Trento)  
Tel. 0463.600.260 / 267 - Fax 0463.609.882  
info@adchini.it - www.adchini.it

## SCHEDA TECNICA

Emissione: Aprile 2016

# BARRETTA MELA - FRUTTI DI BOSCO - CEREALI

COD. INT. ESFB8020110  
COD. INT. SCFB8020110

ESP. 18 pz  
SCA. 6 pz

**PRODOTTO:** barretta alla frutta e cereali

**PRODUZIONE:** la barretta è costituita da cubetti di mela essiccati, a partire da mele fresche di alta qualità della Val di Non, addizionati con succhi concentrati, aromi del frutto caratterizzante e cereali soffiati, miscelati in modo da formare un composto omogeneo. Il prodotto viene poi porzionato in stampi a forma di parallelepipedo e confezionato in atmosfera protettiva.

**QUALITÀ MATERIA PRIMA:** Cereali, Mele Golden Delicious – frutti di bosco

**INGREDIENTI:** cereali soffiati 38% (farina di riso, farina di grano tenero, segale, avena, estratto di malto d'orzo, maltitolo (3,4%), sale), mele disidratate 24%, succo di mela da concentrato 19%, succo di frutti di bosco da concentrato 14% (fragola, lampone, mora, ribes nero), acqua 5%, aromi

### CARATTERISTICHE SENSORIALI:

**Colore:** tendente al rosso scuro

**Odore e sapore:** consistenza croccante, all'odore e al sapore il prodotto richiama il tipico gusto dei frutti di bosco freschi con retrogusto di mela e di cereali.

**ORIGINE PRODOTTO:** Val di Non - Trentino

### DICHIARAZIONI:

**ALLERGENI:** contiene glutine

**OGM:** il prodotto non è geneticamente modificato né deriva da altri prodotti geneticamente modificati come da Reg. CE 1829/2003.

**IRRADIAZIONI:** il prodotto non è irradiato né deriva da altri prodotti che hanno subito irradiazioni

**CODICE EAN BARRETTA:** 8007049510127

**CODICE EAN ESP 18PZ:** 8007049511124

**CODICE EAN SCA 6PZ:** 8007049512121

**CONFEZIONI:** Espositore di cartone contenente 18 pezzi  
Scatola di cartone contenente 6 pezzi

**QUANTITÀ:** 360 espositori per bancale (15 strati da 24 espositori)  
112 vassoi per bancale (8 strati da 14 vassoi)

**BANCALI:** tipo Epal a rendere

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:

**Ossigeno:** < 7%

**Umidità:** < 25 %

**pH:** 3.5 - 4.0

**Patulina:** conforme al Reg. CE 1881/2006.

| DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g |               |           | DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER BARRETTA DA 20g |        |          |
|--------------------------------------|---------------|-----------|--|--------|----------|
| Energia:                             | 1346 kJ       | 321 kcal; | Energia:                                       | 269 kJ | 64 kcal; |
| Grassi                               | g             | 0,7       | Grassi   | g      | 0,14     |
| di cui acidi grassi saturi           | g             | 0,1       | di cui acidi grassi saturi                     | g      | 0,02     |
| Carboidrati                          | g             | 72.9      | Carboidrati                                    | g      | 14.6     |
| di cui zuccheri                      | g             | 27.6      | di cui zuccheri                                | g      | 5.5      |
| Fibre                                | g             | 6.1       | Fibre  | g      | 1.2      |
| Proteine                             | g             | 5.9       | Proteine                                       | g      | 1.2      |
| Sale                                 | g             | 0,06      | Sale   | g      | 0,012    |
| Analisi Microbiologiche              |               |           |  |        |          |
| <u>Parametro</u>                     | <u>Valore</u> |           | <u>Metodo</u>                                  |        |          |
| Conta Totale                         | UFC/g ≤10000  |           | Istisan 1996/35 - 1                            |        |          |
| Muffe                                | UFC/g ≤500    |           | Istisan 1996/35 - 2                            |        |          |
| Lieviti                              | UFC/g ≤500    |           | Istisan 1996/35 - 2                            |        |          |
| CONFEZIONATO IN ATMOSFERA PROTETTIVA |               |           |  |        |          |

Tutti i valori chimici e microbiologici del prodotto rientrano nei limiti secondo le normative:

Reg CE 396/2005;  
 Reg CE 1881/2006;  
 Reg CE 1829/2003

## SHELF LIFE

450 gg dalla data di produzione / vedi l'etichetta sul retro della confezione.

## MODALITA' DI CONSERVAZIONE

conservare il prodotto a temperatura ambiente  
 da aperto conservare in frigo e consumarlo entro le successive 24 ore