



SCHEDA TECNICA

Emissione: Gennaio 2017

MeliAbbraccio VITALITA' *Linea BenEssere*

COD. INT. MAVI1135180

VASSOIO: 8 PZ costituiti da scomparto purea e scomparto topping

PRODOTTO: Purea 100% frutta di mela e di mela integrale, con topping a base di cereali ricoperti di cioccolato fondente, semi di lino, noci, pezzetti di mela disidratata velati di cioccolato fondente e cubetti di mela disidratata velati al cioccolato bianco e frutti di bosco
La confezione contiene un cucchiaino monouso.

PRODUZIONE: La passata di mele viene prodotta a partire da mele di prima qualità ed originarie dalle Val di Non. Dopo accurati controlli in fase di accettazione, le mele vengono sottoposte a lavaggio e macinatura. Si ottiene così una passata di mela del tutto naturale, quindi priva di conservanti e coloranti, e che rispecchia fedelmente il prodotto fresco, sia in termini organolettici che chimici.

Il confezionamento del prodotto avviene in ambiente sterile e ciò garantisce una shelf life particolarmente lunga ed una conservazione a temperatura ambiente. Tale referenza è dotata di un topping contenente cereali ricoperti di cioccolato fondente, semi di lino, noci, pezzetti di mela disidratata velati di cioccolato fondente e cubetti di mela disidratata velati al cioccolato bianco e frutti di bosco, da unire a piacimento alla purea.

QUALITÀ MATERIA PRIMA: mele Golden Delicious, cereali ricoperti di cioccolato fondente, semi di lino, noci, pezzetti di mela disidratata velati di cioccolato fondente e cubetti di mela disidratata velati al cioccolato bianco e frutti di bosco

INGREDIENTI:

Purea di mela: Purea di mela integrale 60%, purea di mela 40%,

Topping: pezzetti di mela velati 35% (mela essiccata 75%, cioccolato extra fondente 24% (burro di cacao, pasta di cacao, zucchero, emulsionante: lecitina di **soia**, estratto naturale di vaniglia); **noci** 19%; cubetti di mela velati 19% (mela essiccata 65%, cioccolato bianco 35% (zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere, emulsionante: lecitina di **soia**, estratto naturale di vaniglia) aroma naturale frutti di bosco, colorante: cocciniglia); cereali soffiati ricoperti 16% (farina di riso, farina di **grano** tenero, **segale**, **avena**, estratto di malto d'**orzo**, edulcorante: maltitolo (3,4%), sale), cioccolato fondente 18% (burro di cacao, pasta di cacao, zucchero, emulsionante: lecitina di **soia**, estratto naturale di vaniglia); semi di lino 11%

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

Colore: tipico della purea di mela integrale

Odore e sapore: odore e sapore tipico della mela fresca della Val di Non.

Il topping risulta croccante, piacevole al palato, con gusto predominante di mela e cioccolato

PAESE DI PRODUZIONE: Italia

DICHIARAZIONI:

ALLERGENI: Contiene frutta a guscio, glutine, latte e derivati, soia e derivati.

OGM: il prodotto non e' geneticamente modificato ne deriva da altri prodotti geneticamente modificati come da Reg. CE 1829/2003.

IRRADIAZIONI: il prodotto non e' irradiato ne deriva da altri prodotti che hanno subito irradiazioni

CODICE EAN CONFEZIONE: 8007049910088

CONFEZIONI:

Vassoi di cartone da 8 pezzi da 135 g (125 g purea, 10 g topping)

QUANTITÀ:

VASSOIO: 204 vassoi per bancale (17 strati da 12 vassoi)

BANCALI: tipo Epal a rendere

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:

Brix: compreso fra 12 e 14 °brix

pH: fra 3.5 e 4.5

Indice di Bostwich: fra 3.5 e 4.5

Acido ascorbico: 100 mg/l

Patulina: assente e conforme al Reg.CE 1881/2006.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g DI PRODOTTO			Analisi Microbiologiche		
Energia		KJ 441 Kcal 105	Parametro	Valore	Metodo
Grassi	g	2.2	Conta Totale	UFC/g ≤1000	Istisan 1996/35 - 1
di cui acidi grassi saturi	g	0.7	Muffe	UFC/g ≤100	Istisan 1996/35 - 2
Carboidrati	g	18.6	Lieviti	UFC/g ≤100	Istisan 1996/35 - 2
di cui zuccheri	g	13.5			
Fibre	g	3.9			
Proteine	g	0.8			
Sale	g	<0.01			

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

15 mesi 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