



WE LOVE FRUTTI

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: Gennaio 2015

MELA FIBRA +

COD. INT. 03001001126

ESP. 18 pz

PRODOTTO: passata di mele ad alto contenuto di fibre di mela – senza conservanti

PRODUZIONE: La fibra + di mela 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.

Al prodotto ottenuto viene addizionata la fibra naturalmente presente nella mela ed il tutto viene sottoposto a pastorizzazione.

Il confezionamento del prodotto avviene in ambiente sterile e ciò garantisce una shelf life particolarmente lunga ed una conservazione a temperatura ambiente

QUALITÀ MATERIA PRIMA: mele Golden Delicious

INGREDIENTI: purea di mela integrale 98 %, succo di mela concentrato 2%

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

Colore: il prodotto omogeneo si presenta di color giallo ocra tendente al marrone chiaro

Odore e sapore: all'olfatto il prodotto richiama subito il sentore di mela fresca appena tagliata, al gusto appare vellutata con retrogusti leggermente aciduli tipici del frutto della Val di Non

DICHIARAZIONI:

ALLERGENI: il prodotto è privo di allergeni come da Reg 1169/2011

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

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

ORIGINE PRODOTTO: Val di Non - Trentino -

CODICE EAN: 8007049201025

CONFEZIONI: Espositore di cartone contenente 18 pezzi da 100 g.

QUANTITÀ: 210 espositori per bancale (10 strati da 21 espositori)

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		
			Parametro	Valore	Metodo
Energia		kJ 308 Kcal 73	Conta Totale	UFC/g \leq 1000	Istisan 1996/35 - 1
Grassi	g	0,1	Muffe	UFC/g \leq 100	Istisan 1996/35 - 2
di cui acidi grassi saturi	g	0,02	Lieviti	UFC/g \leq 100	Istisan 1996/35 - 2
Carboidrati	g	16.0			
di cui zuccheri	g	11.5			
Fibre	g	3.4			
Proteine	g	0,3			
Sale	g	0,005			

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