



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 2016

# PRUGNA FIBRA +

**COD. INT.** 03001001127

**ESP.** 18 pz

**PRODOTTO:** passata di prugne e 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 e il gusto caratterizzante della prugna, 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 – prugne

**INGREDIENTI:** purea di prugna concentrata 65 %, purea integrale di mela 33 %, succo di mela concentrato 2%

### CARATTERISTICHE SENSORIALI:

**Colore:** passata omogenea color giallo ocra tirante al marrone chiaro.

**Odore e sapore:** odore e sapore tipici della prugna fresca, a seguire il gusto acidulo della mela fresca della Val di Non.

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

### DICHIARAZIONI:

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

**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:** 8007049201032

**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 341 Kcal 81			
Grassi	g	0,228	Conta Totale	UFC/g ≤1000	Istisan 1996/35 - 1
di cui acidi grassi saturi	g	0,01	Muffe	UFC/g ≤100	Istisan 1996/35 - 2
Carboidrati	g	17,6	Lieviti	UFC/g ≤100	Istisan 1996/35 - 2
di cui zuccheri	g	12,5			
Fibre	g	3,1			
Proteine	g	0,5			
Sale	g	0,0025			

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