



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

PASSATA MELA-ALBICOCCA "BIO"

COD. INT. VBAL2200180

VASSOIO: 6 cluster da 2 Pz ciascuno

PRODOTTO: passata di mele e albicocche BIO – senza conservanti
 Operatore Controllato A785

PRODUZIONE: La passata di mele BIO 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 successivamente aggiunto il gusto caratterizzante ed il tutto viene sottoposto a pastorizzazione.

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

QUALITÀ MATERIA PRIMA: mele e albicocche da agricoltura biologica

INGREDIENTI: purea di mela BIO 80% - purea di albicocca BIO da concentrato 20%.

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

Colore: tendente all'arancione, prodotto vellutato

Odore e sapore: odore e sapore tipici del frutto albicocca fresca. A seguire il gusto acidulo, tipico 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 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

BIOLOGICO: produzione ed etichettatura come da Reg. CE 834/2007, Reg. CE 889/2008.

CODICE EAN: 8007049920315

CONFEZIONI:

Vassoi di cartone da 6 pezzi doppi (2 x 100 g)

QUANTITÀ:

315 vassoi per bancale (15 strati da 21 vassoi)

BANCALI: tipo Epal a rendere

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:

° **Brix:** compreso fra 13 e 18

pH: compreso fra 3.0 e 4.0

Indice di Bostwich: compreso fra 3.5 e 4.5

Acido ascorbico: 100 mg/l

Umidità: compreso fra 85 e 90%

Patulina: conforme al Reg.CE 1881/2006.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g DI PRODOTTO			Analisi Microbiologiche		
			Parametro	Valore	Metodo
Energia		kJ 284 Kcal 67			
Grassi	g	0,1	Conta Totale	UFC/g ≤1000	Istisan 1996/35 - 1
di cui acidi grassi saturi	g	0,02	Muffe	UFC/g ≤100	Istisan 1996/35 - 2
Carboidrati	g	15,4	Lieviti	UFC/g ≤100	Istisan 1996/35 - 2
di cui zuccheri	g	11,2			
Fibre	g	1,5			
Proteine	g	0,4			
Sale	g	0,0075			

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

Confezioni integre a temperatura ambiente

Una volta aperto mantenere in frigo e consumare nelle successive 24 ore