



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 Maggio 2016

PASSATA MELA-FRUTTI DI BOSCO "BIO"

COD. INT. VBFB2200180

VASSOIO: 6 cluster da 2 Pz ciascuno

PRODOTTO: passata di mele e frutti di bosco 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 frutti di bosco da agricoltura biologica

INGREDIENTI: purea di mela BIO 80%, purea di fragola BIO da concentrato 16%, purea di lampone BIO da concentrato 2.7%, polpa di mora BIO da concentrato 1.3%

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

Colore: tendente al viola, prodotto vellutato

Odore e sapore: odore e sapore tipico dei frutti di bosco freschi. 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: 8007049920339
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		
		kJ 283 Kcal 67	Parametro	Valore	Metodo
Energia			Parametro	Valore	Metodo
Grassi	g	0,2	Conta Totale	UFC/g ≤1000	Istisan 1996/35 - 1
di cui acidi grassi saturi	g	0,04	Muffe	UFC/g ≤100	Istisan 1996/35 - 2
Carboidrati	g	15,3	Lieviti	UFC/g ≤100	Istisan 1996/35 - 2
di cui zuccheri	g	10,9			
Fibre	g	1,0			
Proteine	g	0,4			
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

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