



**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-PERA "BIO"

**COD. INT.** VBPA2200180

**VASSOIO:** 6 cluster da 2 Pz ciascuno

**PRODOTTO:** passata di mele e pere 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 pere da agricoltura biologica

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

### CARATTERISTICHE SENSORIALI:

**Colore:** tendente al giallo, prodotto vellutato

**Odore e sapore:** odore e sapore tipico della pera 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:** 8007049920360

**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 290 Kcal 69			
Grassi	g	0,1	Conta Totale	UFC/g ≤1000	Istisan 1996/35 - 1
di cui acidi grassi saturi	g	0,03	Muffe	UFC/g ≤100	Istisan 1996/35 - 2
Carboidrati	g	15,9	Lieviti	UFC/g ≤100	Istisan 1996/35 - 2
di cui zuccheri	g	11,4			
Fibre	g	1,2			
Proteine	g	0,4			
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**

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