



**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-PRUGNA "BIO"

**COD. INT.** VBPR2200180

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

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

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

### CARATTERISTICHE SENSORIALI:

**Colore:** tendente al viola, prodotto vellutato.

**Odore e sapore:** odore e sapore tipici della prugna 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 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

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

<b>CODICE EAN:</b> 8007049920391
<b>CONFEZIONI:</b> Vassoi di cartone da 6 pezzi doppi (2 x 100 g)
<b>QUANTITÀ:</b> 315 vassoi per bancale (15 strati da 21 vassoi)
<b>BANCALI:</b> tipo Epal a rendere
<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:</b>
° <b>Brix:</b> compreso fra 13 e 18
<b>pH:</b> compreso fra 3.0 e 4.0
<b>Indice di Bostwich:</b> compreso fra 3.5 e 4.5
<b>Acido ascorbico:</b> 100 mg/l
<b>Umidità:</b> compreso fra 85 e 90%
<b>Patulina:</b> conforme al Reg.CE 1881/2006.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g DI PRODOTTO			Analisi Microbiologiche		
		kJ 276 Kcal 65	Parametro	Valore	Metodo
Energia					
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	15,2	Lieviti	UFC/g ≤100	Istisan 1996/35 - 2
di cui zuccheri	g	10,5			
Fibre	g	1,1			
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

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