



WE LOVE FRUITI

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-MELOGRANO

COD. INT. VSMG2200110

COD. INT. ESMG1100110

VASSOIO: 6 cluster da 2 PZ ciascuno

ESPOSITORE: 18 PZ

PRODOTTO: passata di mele e melograno – senza conservanti

PRODUZIONE: La passata di mele 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 Golden Delicious – melograno.

INGREDIENTI: 80% purea di mela - 20% purea concentrata di melograno.

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

Colore: tendente al marrone, prodotto vellutato

Odore e sapore: odore e sapore tipico del melograno fresco. 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

CODICE EAN CONFEZIONE: 8007049900225
CODICE EAN CLUSTER da 2 PZ : 8007049920223
CODICE EAN ESPOSITORE 18 PZ: 8007049930147

CONFEZIONI:

Vassoi di cartone da 6 pezzi doppi (2 x 100 g)
Espositore di cartone contenente 18 pezzi

QUANTITÀ:

315 vassoi per bancale (15 strati da 21 vassoi)
210 espositori per bancale (10 strati da 21 espositori)

BANCALI: tipo Epal a rendere

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 327 Kcal 77	Conta Totale	UFC/g ≤1000	Istisan 1996/35 - 1
Grassi	g	0,2	Muffe	UFC/g ≤100	Istisan 1996/35 - 2
di cui acidi grassi saturi	g	0,02	Lieviti	UFC/g ≤100	Istisan 1996/35 - 2
Carboidrati	g	17,9			
di cui zuccheri	g	13,3			
Fibre	g	1,0			
Proteine	g	0,4			
Sale	g	0,008			

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