



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-PRUGNA

COD. INT. VSPR2200110

COD. INT. ESPR1100110

COD. INT. SCPR1100110

VASSOIO: 6 cluster da 2 PZ ciascuno

ESPOSITORE: 18 PZ

SCATOLA: 120 PZ

PRODOTTO: passata di mele e prugne – senza conservanti

QUALITÀ MATERIA PRIMA: mele Golden Delicious – prugne.

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

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

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

Colore: tendente al viola

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 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: 8007049900126
CODICE EAN CLUSTER da 2 PZ: 8007049920124
CODICE EAN ESPOSITORE 18 PZ: 8007049930048

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)
SCATOLA: 32 scatole per bancale (4 strati da 8 scatole)

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		
Energia		kJ 276 Kcal 65	Parametro	Valore	Metodo
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