



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

**COD. INT.** VSME2200110

**COD. INT.** ESME1100110

**COD. INT.** SCME1100110

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

**ESPOSITORE:** 18 PZ

**SCATOLA:** 120 PZ

**PRODOTTO:** passata di mele – 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.

**INGREDIENTI:** 100% purea di mela.

### CARATTERISTICHE SENSORIALI:

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

**Odore e sapore:** odore e sapore tipico del frutto mela fresca. 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:** 8007049900102  
**CODICE EAN CLUSTER da 2 PZ:** 8007049920100  
**CODICE EAN ESPOSITORE 18 PZ:** 8007049930017

**CONFEZIONI:**

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

**QUANTITÀ:**

VASSOIO: 315 vassoi per bancale (15 strati da 21 vassoi)  
ESPOSITORE: 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 272 Kcal 64	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	15,0	Lieviti	UFC/g ≤100	Istisan 1996/35 – 2
di cui zuccheri	g	10,5			
Fibre	g	1,0			
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