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

WE LOVE FRUIT!

SCHEDA TECNICA

Emissione Gennaio 2016

PASSATA MELA-FRAGOLA

COD. INT. VSFR2200180	**VASSOIO:** 6 cluster da 2 PZ ciascuno

PRODOTTO: passata di mele e fragole – 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 cosi 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 – fragole.

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

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

Colore: tendente al rosso, prodotto vellutato
Odore e sapore: odore e sapore tipici della fragola 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 e' geneticamente modificato ne deriva da altri prodotti geneticamente modificati come da Reg. CE 1829/2003.
IRRADIAZIONI: il prodotto non e' irradiato ne deriva da altri prodotti che hanno subito irradiazioni

CODICE EAN CONFEZIONE: 8007049900164
CODICE EAN CLUSTER da 2 PZ : 8007049920179

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**		
Energia		kJ 277 Kcal 65	Parametro	Valore	Metodo
Grassi	g	0,2	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	15,0	Lieviti	UFC/g ≤100	Istisan 1996/35 - 2
di cui zuccheri	g	10,7			
Fibre	g	1,0			
Proteine	g	0,4			
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