



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-MIRTILLO

**COD. INT.** VSMI2200180

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

**PRODOTTO:** passata di mele e mirtilli – 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 – mirtilli

**INGREDIENTI:** 80% purea di mela - 20% purea concentrata di mirtillo.

### CARATTERISTICHE SENSORIALI:

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

**Odore e sapore:** odore e sapore tipici del mirtillo 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:** 8007049900157  
**CODICE EAN CLUSTER da 2 PZ :** 8007049920155

**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 290 Kcal 68	Parametro	Valore	Metodo
Grassi	g	0,2	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	15,7	Lieviti	UFC/g ≤100	Istisan 1996/35 - 2
di cui zuccheri	g	11,2			
Fibre	g	1,1			
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