



WE LOVE FRUTTI

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

MELINDA SNACK BASTONCINI 25g

COD. INT. SABS4025110

SCA. 32 PZ

PRODOTTO: mele essiccate

PRODUZIONE:

I bastoncini di mela sono prodotti a partire dalle mele fresche originarie della Val di Non. Dopo essere state lavate, le mele subiscono un processo di sbucciatura e detersolatura. Vengono successivamente tagliate a bastoncino e subiscono un processo di essiccazione in forni a bassa temperatura, per disidratarle e renderlo quindi un prodotto essiccato

QUALITÀ MATERIA PRIMA: Mele Golden Delicious.

INGREDIENTI: mele Golden essiccate 100%

CARATTERISTICHE SENSORIALI:

Colore: bastoncini di color giallo chiaro

Odore e sapore: odore e sapore tipici della mela fresca della Val di Non, consistenza croccante

ORIGINE PRODOTTO: : Val di Non - Trentino.

DICHIARAZIONI:

ALLERGENI: assenti

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: 8007049000208

CONFEZIONI: scatole di cartone contenente 32 pezzi da 25 g.

QUANTITÀ: 64 scatole per bancale (8 strati da 8 scatole per strato).

BANCALI: tipo Epal a rendere.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità: < 3.50 %
AW: < 0.500
pH: < 4.00
Patulina: conforme al Reg.CE 1881/2006.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g DI PRODOTTO			Analisi Microbiologiche		
			<u>Parametro</u>	<u>Valore</u>	<u>Metodo</u>
Energia		kJ 1516 Kcal 358			
Grassi	g	0,44	Conta Totale	UFC/g ≤10000	Istisan 1996/35 - 1
di cui acidi grassi saturi	g	0,06	Muffe	UFC/g ≤500	Istisan 1996/35 - 2
Carboidrati	g	80.40	Lieviti	UFC/g ≤500	Istisan 1996/35 - 2
di cui zuccheri	g	78.60			
Fibre	g	13			
Proteine	g	1.73			
Sale	g	0,025			

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

Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce diretta del sole