



Scheda tecnica prodotto finito

SPC.PF. DO.03

Ed.1 Rev.0

FRUTTI ROSSI NATURA NUOVA BIO 100 gr x 18 in DOIPACK

07/05/12

Produttore	Natura Nuova Srl – Via Picasso, 3 48012 Bagnacavallo (RA) Certificazione stabilimento: IT BIO 007 –Ente Certificatore : Bioagricert- S.r.l.			
Tipologia prodotto e denominazione merceologica	purea di frutti rossi da agricoltura biologica 100g x 18 pz marchio Natura Nuova in doipack			
Ingredienti	Mele* (70%), mirtillo* (15%), fragola*(15%) da Agricoltura Biologica *			
Origine materie prime	Mele(Italia), mirtillo e fragola (produzione europea)			
Caratteristiche prodotto	Polpa di mela ottenuta dalla lavorazione di frutti sani e selezionati, privati delle parti non edibili , miscelata con purea di mirtillo e fragola. Confezionamento in doypack chiuso con tappo a vite dopo trattamento termico stabilizzante.			
Pesticidi ed altri contaminanti	Prodotto conforme alle normative europee ed italiane in vigore,circa le quantità massime ammesse di pesticidi,metalli pesanti e micotossine.			
Allergeni (Dir. 2003/89/CE)	Non sono presenti nessuno degli allergeni riportati nell'allegato della direttiva 2003/89/CE , né come ingredienti né in tracce.			
Caratteristiche microbiologiche	Carica batterica tot.30°	10 UFC/g		
	Clostridi solfito riduttori	<10 UFC/g		
	Staphilococchi coagulasi positivi	<10 UFC/g		
	Salmonella spp :	assente in 25 g		
	Listeria monocytogenes	assente in 25 g		
Caratteristiche Chimico/fisiche	Residuo refrattometrico	13.5 +/- 1°Brix		
	pH	3.6 +/- 0.2		
Parametri nutrizionali Valori medi per 100 g	Val. Energetico:	47 kcal/199 kj		
	Proteine:	0.2 g		
	Carboidrati:	10.7 g di cui zuccheri 9.5 g		
	Grassi	0.1 g di cui grassi saturi 0.01 g		
	Fibra alimentare	1.3 g		
	Sodio	< 0.01 g		
Parametri organolettici	Aspetto	Polpa raffinata in modo omogeneo e compatto		
	Colore	tipico delle materie prime mela , mirtillo e fragola		
	Odore/Sapore	tipico della materia prima, gradevole di mela , mirtillo e fragola		
	Consistenza	Cremosa e omogenea		
Etichettatura	Shelf life:	Il doypack chiuso con tappo a vite si conserva 12 mesi dalla data di produzione(pari alla data di scadenza meno 12 mesi).		
	Lotto di produzione:	- indicato come data di scadenza gg/mm/aa stampata sul doypack - indicato sul cartone come data di scadenza gg/mm/aa + un numero indicante il gg progressivo dell'anno.		
	T.M.C.:	indicato sul doypack e sul cartone espresso come gg/mm/aa		
Modalità di conservazione	A garanzia del T.M.C. il prodotto deve essere conservato a temperature < 40°C in luogo fresco, asciutto e pulito, lontano da fonti di luce o di calore. Una volta aperto, il prodotto si conserva a temperature di < 4°C per 24 ore.			
Imballaggio	Imballo primario:	doypack monoporzione da 100 g, con tappo a vite viola.		
	Imballo secondario:	espositore ondulato da 18 pz, dimensioni 15(b) x 15 cm(h) x 24 cm(l)		
	Pallettizzazione:	bancali da 184 cartoni (8 strati da 23 cartoni), su pallet EPAL (DIM.80x120)		
Grammatura		doipack (g)	Cartone (kg)	
	Peso netto	100	1.800	
	Peso lordo	102	1.840	
Codifica prodotto	ARTICOLO	EAN U.V.	EAN CARTONE	
	NN184411D	8 024985 008051	8 024985 001892	