



## Scheda tecnica prodotto finito

SPC.PF.NN20

Ed.1 Rev.1

**POLPA DI MELA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA 100g X 60 pz**

21/06/12

<b>Produttore</b>	Natura Nuova Srl – Via Picasso, 3 48012 Bagnacavallo (RA) Certificazione stabilimento: IT BAC 081891 T –Ente Certificatore : Bioagricert- S.r.l.		
<b>Tipologia prodotto e denominazione merceologica</b>	<b>Polpa di mele da agricoltura biologica 100 g x 60 pz capsula Natura Nuova</b>		
<b>Ingredienti</b>	Mele 100%* da Agricoltura Biologica – Ente Certificatore Bioagricert		
<b>Origine materie prime</b>	Mela(Italia)		
<b>Caratteristiche prodotto</b>	Polpa di mela ottenuta dalla lavorazione di frutti sani e selezionati, privati delle parti non edibili. Confezionamento in vaschette di alluminio dopo trattamento termico stabilizzante.		
<b>Pesticidi ed altri contaminanti</b>	Prodotto conforme alle normative europee ed italiane in vigore,circa le quantità massime ammesse di pesticidi,metalli pesanti e micotossine.		
<b>Allergeni (Dir. 2003/89/CE)</b>	Non sono presenti nessuno degli allergeni riportati nell'allegato della direttiva 2003/89/CE , né come ingredienti né in tracce.		
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	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	
<b>Caratteristiche Chimico/fisiche</b>	Residuo refrattometrico	13.4 +/- 1 Brix	
	pH	3.7 +/- 0.3	
<b>Parametri nutrizionali Valori medi per 100 g</b>	Valore Energetico:	60 kcal/250 kj	
	Proteine:	0.2 g	
	Carboidrati:	14.2 g di cui zuccheri 14.2 g	
	Grassi	0.2 g di cui ac.grassi saturi 0.04 g	
	Fibra alimentare	2.0 g	
	Sodio	< 0.01 g	
<b>Parametri organolettici</b>	Aspetto	Polpa raffinata in modo omogeneo e compatto	
	Colore	tipico della materia prima mela	
	Odore/Sapore	tipico della materia prima, gradevole di mela	
	Consistenza	Cremosa e omogenea	
<b>Etichettatura</b>	Shelf life:	la vaschetta chiusa si conserva 12 mesi dalla data di produzione( pari alla data di scadenza meno 12 mesi).	
	Lotto di produzione:	- indicato come <b>data di scadenza</b> gg/mm/aa stampata sulla capsula della vaschetta ; - indicato sul cartone come data di scadenza gg/mm/aa + un numero indicante il gg progressivo dell'anno.	
	T.M.C.:	indicato sulla capsula e sul cartone espresso come gg/mm/aa	
<b>Modalità di conservazione</b>	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.		
<b>Imballaggio</b>	Imballo primario:	vaschetta monoporzione da 100 g, con capsula di chiusura "easy peeling", in alluminio ad uso alimentare rivestito	
	Imballo secondario:	cartone ondulato 60pz., dimensioni 24.5cm(b) x 14 cm(h)x 39 cm(l).	
	Pallettizzazione:	bancali da 90 cartoni (10 strati da 9 cartoni), su pallet EPAL ( DIM.80x120)	
<b>Grammatura</b>		Vaschetta (g)	Cartone (kg)
	Peso netto	100	6
	Peso lordo	102	6.341
<b>Codifica prodotto</b>	ARTICOLO	EAN CLUSTER	CERTIFICAZIONE BIOLOGICA
	<b>NN60011</b>	<b>8 024985 007672</b>	<b>ITBIO007</b>