

	<u>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</u> OMOGENEIZZATO DI PERA Biologica	Rev 2 del 18/03/10 Pag 1/4
	Marchio: DR. INGELMANN	Approvata RAQ Erika Mungherli

1 DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Omogeneizzato di pera biologica.

2 CARATTERISTICHE DI QUALITÀ

Prodotto biologico

Senza glutine

Senza zuccheri aggiunti. Contiene naturalmente zuccheri.

Arricchito con vitamina C

3 INGREDIENTI

Purea di pera (80%)*, acqua, succo concentrato di pera*, addensante: farina di semi di carrube, vitamina C. * biologico.

4 RIFERIMENTI NORMATIVI

Il prodotto è destinato all'alimentazione particolare dei lattanti e dei bambini secondo il D.P.R. n°128 del 7 aprile 1999 e successivi aggiornamenti e alla Dir. 2006/125/CE sugli alimenti a base di cereali e gli altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini.

Il prodotto rispetta i requisiti di tutte le normative comunitarie e nazionali, incluso il Reg. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

Il prodotto è ottenuto secondo le prescrizioni dei Reg. CE 834/2007 e Reg. CE 889/2008 relativo al metodo di produzione biologico e successive modifiche ed integrazioni.

5 CONTAMINANTI E RESIDUI

Il prodotto non contiene alcun ingrediente che superi i livelli massimi dei contaminanti come specificato dal Regolamento 1881/2006 e successive modifiche.

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO OMOGENEIZZATO DI PERA Biologica	Rev 2 del 18/03/10 Pag 2/4
	Marchio: DR. INGELMANN	Approvata RAQ Erika Mungherli

6 INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per		100 g di prodotto = un vasetto
Valore energetico	kJ	236
	kcal	56
Proteine	g	0,4
Carboidrati	g	11,8
di cui zuccheri	g	9,0
Grassi	g	0,2
di cui ac. grassi saturi	g	0,0
Fibra alimentare	g	2,6
Sodio	g	< 0,01
Vitamina c	mg	20

7 CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametro	Unità	Valore
Carica microbica totale mesofila	Ufc/g	< 100
Lieviti e muffe	Ufc/g	< 10
Enterobatteri	Ufc/g	Assenti
Stabilità microbiologica a 32°C x 7 gg	pH non > 0,5	

8 CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Parametro	Valore standard
pH	< 4,2
Grado rifratto metrico Bx	>= 12
Vitamina C	>= 20 mg/100g
Consistenza bostwick	10,0-12,0 cm/30sec
Vuoto	420-620 mm/hg

	<u>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</u> OMOGENEIZZATO DI PERA Biologica	Rev 2 del 18/03/10 Pag 3/4
	Marchio: DR. INGELMANN	Approvata RAQ Erika Mungherli

9 **CARATTERISTICHE SENSORIALI**

Aspetto	omogeneo denso
Colore	giallo chiaro
Odore	tipico di pera
Sapore	fruttato di pera

10 **CONFEZIONAMENTO**

Unità di vendita

Unità di vendita	cluster in cartoncino contenente due vasetti da 100 g
Indicazione data di scadenza	giorno/mese/anno
Posizione	fondo cluster

Unità logistica

Unità logistica	6 clusters in vassoio in cartoncino
-----------------	-------------------------------------

11 **DATA DI SCADENZA - MODALITÀ DI CONSERVAZIONE-MODALITÀ D'USO**

Scadenza del prodotto: 36 mesi

Modalità di conservazione: richiudere il vasetto dopo l'apertura, conservarlo in frigorifero e consumarlo entro 24 ore.

Istruzioni d'uso: da destinarsi ai lattanti dopo i 4 mesi. Si consiglia di iniziare con qualche cucchiaino, fino ad arrivare ad un vasetto al giorno, salvo diversa indicazione del medico pediatra. Mescolare prima dell'uso.

12 **ALTRO**

NUMERO AUTORIZZAZIONE BIO: Controllato da ICEA Aut. D.M.M.P.A.F. del 18/07/2002 n°91737. IT ICA A 197 T000011.

AUTORIZZAZIONE BIO CEA: Organismo di controllo autorizzato MIPAAF IT BIO 013- Operatore controllato BZ 00806 B

	<p><u>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</u> OMOGENEIZZATO DI PERA Biologica</p>	<p>Rev 2 del 18/03/10 Pag 4/4</p>
	<p>Marchio: DR. INGELMANN</p>	<p>Approvata RAQ Erika Mungherli</p>