

FRUTTAGE S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICHE DI PRODOTTO Nettare di PESCA PEACH Nectar Brik da 200mlx3	Rev.05 del 30/07/12
		Specifica di prodotto/ nettare ALMAVERDE
		PAG. 1 di 4

PRODOTTO/PRODUCT Nettare di pesca biologico, confezionato in brik formato 200ml x 3. Contenuto di frutta 50% minimo
Peachnectar.
Fruit: minimum 50%

**CODICE ARTICOLO/
PRODUCT CODE** 110712

**CODICE EAN/
EAN CODE** 8012801007685

**MARCHIO COMMERCIALE
SALES NAME** ALMAVERDE

**INGREDIENTI/
INGREDIENTS** Purea di pesca*, acqua, zucchero di canna*,
Acidificante: acido citrico, Antiossidante: acido
L - ascorbico
* biologico
Peach puree, Water, cane sugar*, acid: citric acid,
antioxidant: L – ascorbic acid.*
**organic*

**CARATTERISTICHE DELLA
MATERIA PRIMA/ RAW
MATERIAL
CHARACTERISTICS** Purea di pesca biologica stoccata in tank o fusti
asettici come da specifiche Fruttage
Organic peach puree stocked in aseptic tank

**CARATTERISTICHE
TECNOLOGICHE/
TECHNOLOGICAL
CHARACTERISTICS** Miscelazione ponderale della purea di frutta con gli altri
ingredienti, preriscaldamento, disareazione sottovuoto,
omogeneizzazione, pastorizzazione, raffreddamento,
riempimento in asettico, confezionamento,
invassoimento, pallettizzazione.
*Mixing the puree with other ingredients. preheating,
disareation, pasteurization, cooling, aseptic filling,
manufacturing, palletization.*

**CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE/
ORGANOLEPTIC
CHARACTERISTICS** **Aspetto:** Denso, uniforme; esente da evidente
separazione, da notevole sedimento e da
grossolani punti scuri.
Colore: Caratteristico del frutto, intenso ed esente da
processi di imbrunimento.
Aroma: Caratteristico del frutto, gradevole ed
armonico; esente da odori devianti od estranei.
Gusto: Caratteristico del frutto, pieno e gradevole;
esente da sapori devianti od estranei.
Appearance: *thick, uniform.*
Color: *characteristic of the fruit*
Flavour: *characteristic of the fruit, without foreign
flavours.*

FRUTTAGEL S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICHE DI PRODOTTO Nettare di PESCA PEACH Nectar Brik da 200mlx3	Rev.05 del 30/07/12
		Specifica di prodotto/ nettare ALMAVERDE
		PAG. 2 di 4

Taste: *characteristic of the fruit; without foreign taste.*

**CARATTERISTICHE
CHIMICO-FISICHE/
PHISICAL AND CHEMICAL
CHARACTERISTICS**

Residuo ottico totale <i>Optical residual</i>	brix 14,8±0,2
pH	3,8±0,1
Acido L-ascorbico <i>L-ascorbic acid</i>	mg/l 225±25
Acidità totale (in acido citrico anidro) <i>Total acidity</i> <i>(in dry citric acid)</i>	gr/kg 2,36-3,77
Viscosità <i>Viscosity Lamb-Lewis</i>	> 30 sec.
Metalli pesanti/ <i>Heavy metals</i>	Comply with italian law
Residui fitofarmaci <i>Pesticides</i>	Reg.834/2007

**CARATTERISTICHE
MICROBIOLOGICHE/
MICROBIOLOGICAL
CHARACTERISTICS**

Prodotto commercialmente stabile
Commercially stable product

**INFORMAZIONI
NUTRIZIONALI
(valori medi riferiti a 100ml)/
NUTRITION INFORMATION
(average values for 100 ml)**

VALORE ENERGETICO <i>ENERGY VALUES</i>	kJ 246/ kcal 58
PROTEINE-PROTEIN	0,4 g
CARBOIDRATI-CARBOHYDRAT	13,3 g
GRASSI-FAT	0,1 g

**MODALITA' DI
CONSERVAZIONE/
STORAGE CONDITIONS**

Conservare in ambiente asciutto e lontano da fonti di calore. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 2-3 giorni
Shake before use and serve fresh.
After opening keep refrigerated and use within 2-3 days

**TERMINE MINIMO DI
CONSERVAZIONE /
BEST BEFORE DATE**

18 mesi dalla data di confezionamento espresso come giorno mese e anno, stampigliato ad inchiostro sul brik e sul vassoio.
18 months after packaging. Expressed in day, months and year. Marked in ink – jet on the top of the brik

LOTTO/BATCH

Marcatura con codice francese sul top del brik.
Marked in ink-jet on the top of the brik.

Esempio/ Example

Produzione/ *Production*

15 febbraio 2011

FRUTTAGE S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICHE DI PRODOTTO Nettare di PESCA PEACH Nectar Brik da 200mlx3	Rev.05 del 30/07/12
		Specifica di prodotto/ nettare ALMAVERDE
		PAG. 3 di 4

Lotto/ *Batch code* L 046 E
TMC/ *Best before date* 15/08/12

**CARATTERISTICHE BRIK
BRIK CHARACTERISTICS**

- Volume nominale 200 ml
- Materiale tetra brik
Brik material poliaccoppiato di carta kraft, polietilene, alluminio
Outside PE and paperboard, paperboard and lamination layer, Al-foil and inside layer
- Dimensioni (brik pieno)
Brik dimentions Lunghezza/*Lenght* mm 65
Larghezza/*Width* mm 40
Altezza/*height* mm 85
- Peso/*Weight* (brik pieno) lordo medio/ *average gross weight* gr 220
tara media/*brik weight* gr 8
netto medio *average net weight* gr 212

**CARATTERISTICHE IMBALLAGGIO: Vassoio neutro (8 cluster x 3 brik)
HANDLING CHARACTERISTICS: neutral tray (8 cluster x 3 brik)**

- CLUSTER**
- Materiale/*Material* Cartoncino personalizzato/*custom cardboard*
 - Dimensioni (cluster pieno)
Dimentions Lunghezza/*Lenght* mm 195
Larghezza/*Width* mm 40
Altezza/*height* mm 85
- VASSOIO/TRAY**
- Materiale vassoio/*tray material* Cartone ondulato/ *cardboard* – tipo TMT 342/B – peso g 80
 - Dimensioni (vassoio pieno)
Tray dimentions Lunghezza/*Lenght* mm 347
Larghezza/*Width* mm 200
Altezza/*height* mm 90
 - Peso lordo (vassoio pieno)
Gross weight (full tray) Kg 5,55
 - Colla/*Glue* Hot Melt

FRUTTAGEL S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICHE DI PRODOTTO Nettare di PESCA PEACH Nectar Brik da 200mlx3	Rev.05 del 30/07/12
		Specifica di prodotto/ nettare ALMAVERDE
		PAG. 4 di 4

CARATTERISTICHE DI PALLETTIZZAZIONE:
pallets tipo EPAL 80X120/
PALLETISATION:
pallets EPAL 80X120

- Vassoi per strato
Lay for layer N° 12
- Strati per pallet
Layer for pallet N° 13
- Vassoi per pallet
Tray for pallet N° 156
- Cluster per pallet
Cluster for pallet N° 1.248
- Altezza totale pallet
Total height pallet mm 1.320
- Peso totale pallet
Gross weight pallet Kg 886±10
- Pallet avvolti con film polietilene estensibile
Pallets wrapped with polyethylene film extensible.

**DICHIARAZIONI/
DECLARATIONS**

Prodotto realizzato in conformità alla normativa cogente italiana in materia alimentare
Product manufactured in conformity with Italian alimentary law.

05	30/07/12	Cambio codice			
04	17/08/11	Mod. pag.1/4			
03	01/03/11	Modifica pag.1/3,3/3			
02	12/05/04	Modifica pag.1/2,2/2			
01	1/10/02	Modifica pag.2/4,3/4,4/4			
00	31/05/02	Prima emissione			
Rev.	data	causale	Redazione RAQ	Verifica RCQ	Approvazione R. PRO caldo

Per accettazione (cliente) Timbro e Firma	Per FruttageL (Timbro e Firma)