



## 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

<b>Produttore</b>	Natura Nuova Srl – Via Picasso, 3 48012 Bagnacavallo (RA) Certificazione stabilimento: IT BIO 007 –Ente Certificatore : Bioagricert- S.r.l.			
<b>Tipologia prodotto e denominazione merceologica</b>	<b>purea di frutti rossi da agricoltura biologica 100g x 18 pz marchio Natura Nuova in doipack</b>			
<b>Ingredienti</b>	Mele* (70%), mirtillo* (15%), fragola*(15%) da Agricoltura Biologica *			
<b>Origine materie prime</b>	Mele(Italia), mirtillo e fragola ( produzione europea)			
<b>Caratteristiche prodotto</b>	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.			
<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	13.5 +/- 1°Brix		
	pH	3.6 +/- 0.2		
<b>Parametri nutrizionali Valori medi per 100 g</b>	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		
<b>Parametri organolettici</b>	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		
<b>Etichettatura</b>	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 <b>data di scadenza</b> 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		
<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:	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)		
<b>Grammatura</b>		doipack (g)	Cartone (kg)	
	Peso netto	100	1.800	
	Peso lordo	102	1.840	
<b>Codifica prodotto</b>	ARTICOLO	EAN U.V.	EAN CARTONE	
	NN184411D	8 024985 008051	8 024985 001892	