



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Data ult. revisione 23/01/2015

cod. 0307 **ALBICOCHE METÀ SURGELATE 2X2,5 KG**

CARATTERISTICHE

Definizione **Albicocche metà surgelate**

Albicocche tagliate a metà((Varietà Tonda di costigliole / san Castese/ Orangè de Provence) -trattamento con acido L ascorbico(circa 700 mg/kg) -prive di coloranti ed aromi aggiunti.Difettosità: noccioli interi max 1 su 1000 kg; piccioli 1 su 10 kg; parti di picciolo 2 su 10 kg; pezzi verdi >10% in peso; Conservazione domestica : * o ****(-18°C) vedi data sulla confezione; ** (-12°C) 1 mese; * (-6°C) 1 settimana; nello scomparto del ghiaccio 3 giorni; in frigorifero : 1 giorno. Non ricongelare il prodotto una volta scongelato.Prodotto adatto a tutti tipi di consumatori.**

Ingredienti **Albicocche , antiossidante acido L-ascorbico, correttore di acidità: acido citrico.**

note composizione **Nei processi produttivi non vengono utilizzate aggiunta diretta o accidentale materie prime ed ingredienti provenienti da organismi geneticamente modificati da loro derivati .**

Nei processi produttivi non vengono utilizzate per aggiunta diretta o accidentale materie prime ed ingredienti definiti allergeni alimentari rif. direttiva 2003/89/CE Del parlamento europeo e del consiglio del 10 novembre 2003 Allegato III bis (Ingredienti di cui all'articolo 6, paragrafi 3 bis , 10 e 11)e successivi aggiornamenti.

Origine **Italia, Francia**

TMC mesi **24**

SENSORIALI	u.m.	valore	tolleranza	guida
odore				tipico del prodotto
colore				giallo-arancio
sapore				caratteristico
FISICO-CHIMICHE	u.m.	valore	tolleranza	guida
residui di fitofarmaci				secondo Reg.CE 396/2005 e succ aggiornamenti
Brix		min 8		
proteine	g/100 g	0,4		rapporto ISTISAN 1196/34 pag13
umidità	%	85	+/-5	
acidità	%	min 0,9		come acido citrico monoidrato
fibra	g/100g	1,5		rapporti ISTISAN 1996/34 met.A p
valore energetico per 100 g	kcal-kj	28	117kj	D.Lgs n.0077 del 16/02/1993
proteine	g/100 g	0,4		rapporto ISTISAN 1196/34 pag13
carboidrati	g/100 g	6,8		MPI-C0058 rev.00del 10/01/2005
grassi	g/100 g	0,1		rapporti ISTISAN 1996/34 met. A pag41
				valori medi per 100 g di pr
				val. nutriz. Medi per 100 g
				val. nutriz. Medi per 100 g
				val. nutriz. Medi per 100 g
				val. nutriz. Medi per 100 g
MICROBIOLOGICHE	u.m.	valore	tolleranza	guida
carica batterica totale	UFC/g	<10^6		UNI ISO 4833 :2004
muffe	UFC/g	<10^4		ISO 7954-87(E)
lieviti	UFC/g	<10^4		ISO 7954-87(E)
E.coli	UFC/g	<10^2		AFNOR (bio 12/5-01/99)
salmonella	UFC/25g	assente		Vidas Salmonella protocollo AFNOR-BIO-12/10-09/02
L. Monocytogenes	MPN/g	<3		OM 07/12/1993 All.3
				<110 in 3uc; <11 in 2uc

CONFEZIONAMENTO



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Imballo primario	busta PE		
EAN	8000838003077		
Imb. secondario	Scatola cartone		
	Unità di vendita indivisibile. Dimensioni: 385 mmx226 mm, altezza 143 mm		
	descrizione sul cartone riportante: codice prodotto, lotto, TMC		
Peso lordo kg	5,5	pezzi x imballo	2
Pallet	euro 80x120 altezza massima 170	imballi x strato	10
		num. strati	10
Trasporto	La spedizione ed il trasporto avvengono in condizioni tali da garantire l'integrità del contenitore, del prodotto e la successiva conservazione.		
Etichettatura	Conforme Reg UE 1169/2011 e DL110/1992 e succ agg		