



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Data ult. revisione 02-04-2015

cod. 0507 **ANANAS SURGELATO BOSCOBUONO 5X1 KG**

CARATTERISTICHE

Definizione **Ananas a tidbits surgelato**

Conservazione domestica : * o ****(-18°C) vedi da ta 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. COME UTILIZZARLE (SCONGELAMENTO):**

A temperatura ambiente: versate il prodotto in un recipiente e lasciatelo scongelare per 2/3 ore.

In frigorifero: lasciate scongelare il prodotto in frigorifero per 8/10 ore.

In microonde: Selezionare l'opzione "scongelo" e lasciare scongelare per pochi minuti a seconda della potenza del vostro elettrodomestico. Prodotto adatto a tutti i tipi di consumatori

Ingredienti **Ananas sbucciato taglio tidbits**

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 **vietnam**

TMC mesi **24**

| SENSORIALI | u.m. | valore | tolleranza | guida |
|-----------------------------|---------|---------------------------|------------|--------------------------------------|
| odore | | | | aromatico dell'ananas |
| colore | | | | giallo chiaro |
| sapore | | | | tipico |
| FISICO-CHIMICHE | u.m. | valore | tolleranza | guida |
| proteine | g/100 g | 0,5 | | rapporto ISTISAN 1196/34 pag13 |
| grassi | g/100 g | 0,1 | | val. nutriz. Medi per 100 g di prod. |
| carboidrati | g/100 g | 9,5 | | MPI-C0058 rev.00del 10/01/2005 |
| valore energetico per 100 g | kcal-kj | 40 | 167 | D.Lgs n.0077 del 16/02/1993 |
| MICROBIOLOGICHE | u.m. | valore | tolleranza | guida |
| carica batterica totale | UFC/g | <10⁶ | | UNI ISO 4833 :2004 |
| coliformi totali | UFC/g | <10³ | | UNI ISO 4832:2006 |
| E.coli | UFC/g | <10² | | AFNOR (bio 12/5-01/99) |
| salmonella | UFC/25g | assente | | ISO 6579-1990 |
| L. Monocytogenes | MPN/g | <3 | | OM 07/12/1993 All.3 |
| muffe | UFC/g | <10⁴ | | ISO 7954-87(E) |
| lieviti | UFC/g | <10⁴ | | ISO 7954-87(E) |

CONFEZIONAMENTO

Imballo primario **Opp-LDPE. Dimensioni: larghezza 220 mm, altezza 320 mm , spessore 30 mm**



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

| | | | | | |
|-----------------|---|------------------|-----------|-------------|-----------|
| EAN | 8000838013052 | | | | |
| Imb. secondario | scatola cartone dim. mm 390x230x155 | | | | |
| | descrizione sul cartone riportante: codice prodotto, lotto, TMC | | | | |
| Peso lordo kg | 5,5 | pezzi x imballo | 5 | | |
| Pallet | euro 80x120 altezza massima 2 metri | imballi x strato | 10 | num. strati | 12 |
| 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 1169/2011 e DL 110/92 e succ modif. | | | | |