

	Scheda tecnica prodotto finito	SPC.PF.NN51 Ed.1 Rev.0
	OMOGENEIZZATO DI PERA BANANA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA 2 x 100g	29/10/2009

Produttore	Natura Nuova Srl – Via Picasso, 3 48012 Bagnacavallo (RA) Certificazione stabilimento: IT BAC 081891 T –Ente Certificatore : Bioagricert- S.r.l.
-------------------	---

Tipologia prodotto e denominazione merceologica	Omogeneizzato di pera banana da agricoltura biologica 2 x 100 g capsula Natura Nuova
--	---

Ingredienti	Pera 80%*, Banana 20%*, vit C, * da Agricoltura Biologica – Ente Certificatore Bioagricert
--------------------	--

Caratteristiche prodotto	Polpa di pera ottenuta dalla lavorazione di frutti sani e selezionati, privati delle parti non edibili, miscelata con purea di banana. Confezionamento in vaschette di alluminio dopo trattamento termico stabilizzante.
---------------------------------	--

Pesticidi ed altri contaminanti	Prodotto conforme alle normative europee ed italiane in vigore, circa le quantità massime ammesse di pesticidi, metalli pesanti e micotossine.
--	--

Allergeni (Dir. 2003/89/CE)	Non sono presenti nessuno degli allergeni riportati nell'allegato della direttiva 2003/89/CE , né come ingredienti né in tracce.
------------------------------------	--

Caratteristiche microbiologiche	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

Caratteristiche Chimico/fisiche	Residuo refrattometrico	> 10°Brix
	pH	≤ 4.6

Parametri nutrizionali Valori medi per 100 g	Valore Energetico:	65 kcal/271 kj
	Proteine:	0.4 g
	Carboidrati:	15.2 g di cui zuccheri 14.9 g
	Grassi	0.3 g di cui ac.grassi saturi 0.04 g
	Fibra alimentare	1 g
	Sodio	< 10mg
	Vit C	50mg (%RDA 80%)

Parametri organolettici	Aspetto	Polpa raffinata in modo omogeneo e compatto
	Colore	tipico delle materie prime pera e banana
	Odore/Sapore	tipico delle materie prime, gradevole di pera/banana
	Consistenza	Cremosa e omogenea

Etichettatura	Shelf life:	la vaschetta chiusa si conserva 15 mesi dalla data di produzione(pari alla data di scadenza meno 15 mesi).
	Lotto di produzione:	- indicato come data di scadenza gg/mm/aa stampata sulla capsula della vaschetta e sul cluster; - indicato sul cartone come data di scadenza gg/mm/aa + un numero indicante il gg progressivo dell'anno.
	T.M.C.:	indicato sulla capsula e sul cartone espresso come gg/mm/aa

Modalità di conservazione	A garanzia del T.M.C. il prodotto deve essere conservato a temperature < 40°C in luogo fresco, asciutto o 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.
----------------------------------	--

Imballaggio	Imballo primario:	vaschetta monoporzionamento da 100 g, con capsula di chiusura "easy peeling", in alluminio ad uso alimentare rivestito
	Imballo secondario:	Cluster : imballaggio contenente 2 vaschette. Un cartone ondulato contiene 12 cluster , dimensioni 18.4cm(b) x 14.5cm(h)x25.5cm(l).
	Pallettizzazione:	bancali da 152 cartoni (8 strati da 19 cartoni), su pallet EPAL (DIM.80x120)

Grammatura	Vaschetta (g)		Cartone (kg)	
	Peso netto	100	2.4	
	Peso lordo	102	2.562	

Codifica prodotto	ARTICOLO	EAN CLUSTER	EAN CARTONE	IT BAC
	YG12141	8024985001113	8024985007054	081891T000044