

| | | | | |
|--|---|--|-----------------------|----------------------|
|  | Scheda tecnica prodotto finito | | | SPC.PF.WB11 |
| | NETTARE DI PERA BIOLOGICO brik 200mlx3 | | | 29/10/10 |
| Produttore | Prodotto e confezionato nello stabilimento in Via N.Baldini,26 Alfonsine (RA), per 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 | Nettare di pera biologico, confezionato in brik formato 200ml x 3. Contenuto di frutta 60% minimo | | | |
| Ingredienti | Purea di pera*, acqua, zucchero di canna*, acidificante: acido citrico, antiossidante: acido L – ascorbico. *Biologico | | | |
| Caratteristiche prodotto | Miscelazione ponderale della purea di frutta con gli altri ingredienti, preriscaldamento, disareazione sottovuoto, omogeneizzazione, sterilizzazione commerciale, raffreddamento, riempimento in asettico, confezionamento, confezionamento in vassoi, pallettizzazione | | | |
| 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 presenti | | | |
| Caratteristiche microbiologiche | Prodotto commercialmente stabile. Controllo effettuato secondo IO 08.174-Campionamento brik e PET per cella termostata. | | | |
| Caratteristiche Chimico/fisiche | Residuo ottico totale | brix 14,8±0,2 | | |
| | pH | 3,70±0,20 | | |
| | Acido L - ascorbico | mg/l 350±50 | | |
| | Acidità totale (in acido citrico anidro) | g/kg 1,8-2,5 | | |
| | Viscosità Lamb-Lewis | >90 | | |
| Parametri nutrizionali Valori medi per 100 g | Valore energetico | 262 kJ; 62 kcal | | |
| | Proteine | 0,2 g | | |
| | Carboidrati | 13,8 g | | |
| | Grassi | 0,1 g | | |
| Parametri organolettici | 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. | | |
| Etichettatura | TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE | 18 mesi dalla data di confezionamento; espresso in giorno, mese e anno, stampigliato ad inchiostro sul brik e sul vassoio. | | |
| | LOTTO | stampigliato sul brik e sul vassoio con codice francese. | | |
| | Esempio | Produzione TMC | 15 Febbraio 2010 | L 047N 15/08/11 |
| Modalità di conservazione | Conservare in ambiente asciutto e lontano da fonti di calore. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 2-3 giorni | | | |
| Imballaggio | brik | poliaccoppiato di carta kraft, polietilene, alluminio | | |
| | cluster | Cartoncino personalizzato | | |
| | vassoio | Cartone ondulato standard avana | | |
| Grammatura | | Brik (g) | Cartone (kg) | |
| | Peso netto | 212 | | |
| | Peso lordo | 220 | 5,55 | |
| Codifica prodotto | ARTICOLO | EAN BRIK | EAN CARTONE | IT BAC |
| | FC65021 | 8032668210028 | 18032668210025 | 081891T000063 |