

	<b>Scheda tecnica prodotto finito</b>	SPC.PF.NN53 Ed.1 Rev.0
	<b>OMOGENEIZZATO DI MELA BANANA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA 2 x 100g</b>	29/10/2009

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

<b>Tipologia prodotto e denominazione merceologica</b>	<b>Omogeneizzato di mela banana da agricoltura biologica 2 x 100 g capsula Natura Nuova</b>
--	---

<b>Ingredienti</b>	Mele 75%* Banana 25%* vit C, * da Agricoltura Biologica – Ente Certificatore Bioagricert
--------------------	--

<b>Caratteristiche prodotto</b>	Polpa di mela 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.
---------------------------------	--

<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	> 10°Brix
	pH	≤ 4.6

<b>Parametri nutrizionali Valori medi per 100 g</b>	Valore Energetico:	68 kcal/284 kj
	Proteine:	0.4 g
	Carboidrati:	15.5 g di cui zuccheri 15.2 g
	Grassi	0.3 g di cui ac.grassi saturi 0.04 g
	Fibra alimentare	1 g
	Sodio	< 10mg
	Vit C	50mg (%RDA 80%)

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

<b>Etichettatura</b>	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 <b>data di scadenza</b> 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

<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:	vaschetta monoporzione 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)

<b>Grammatura</b>		Vaschetta (g)	Cartone (kg)
	Peso netto	100	2.4
	Peso lordo	102	2.562

<b>Codifica prodotto</b>	ARTICOLO	EAN CLUSTER	EAN CARTONE	IT BAC
	<b>YG12031</b>	<b>8024985000406</b>	<b>8024985007023</b>	<b>081891T000022</b>