

FROZEN APPLE PUREE 10% SUGAR

1. Descrizione del prodotto/ Product description	<i>Purea surgelata/</i> Frozen Puree with sugar <i>Processo: le mele vengono lavate, selezionate, triturate in purea, la purea ottenuta subisce trattamento termico, raffreddamento, confezionata, surgelata, etichettata e spedita /Process:</i> washing, selection, heat treatment, refining, cooling, freezing ,packaging. <i>Ingredienti: mela 90%; zucchero 10% /</i> Ingredients: apple 90%; sugar 10%.											
2. Caratteristiche chimiche/ Chemical characteristics	Brix: 19-23 pH 2,8-3,90 Acidity (in ascorbic acid): 200-400mg/l											
3. Caratteristiche fisiche/ Physical characteristics	<i>Aspetto: purea omogenea, senza semi/</i> Appeareance: homogeneous puree without seeds <i>Colore: tipico/</i> Colour: Typical <i>Sapore e Odore: tipico/</i> Flavour-odour: typical <i>Consistenza: tipica/</i> Texture: typical <table><tr><th colspan="3">Foreign materials</th></tr><tr><td>Vegetable</td><td>Evm</td><td>Not permitted</td></tr><tr><td>Animal</td><td>Insects, worms, larvae</td><td>Not permitted</td></tr></table>			Foreign materials			Vegetable	Evm	Not permitted	Animal	Insects, worms, larvae	Not permitted
Foreign materials												
Vegetable	Evm	Not permitted										
Animal	Insects, worms, larvae	Not permitted										
4. Caratteristiche microbiologiche/ Microbiological characteristics	<i>Carica microbica totale/</i> Total plate count: < 50.000 cfu/g <i>Coliformi totali/</i> Total coliforms: absent <i>Lieviti/</i> Yeasts: <1.000 cfu/g <i>Muffe/</i> Moulds: < 1.000 cfu/g <i>Salmonella:</i> absent <i>Listeria:</i> absent											
5. Valori nutrizionali/ Nutritional values (100gr)	<i>Energia/</i> Energy: 80,14 kcal/339,9 kJ <i>Lipidi /</i> Fats: 0,2 gr <i>Acidi grassi saturi/</i> Saturated fatty acids: 0gr <i>Carboidrati/</i> carbohydrates: 19,00 gr <i>Zuccheri solubili/</i> Zuccheri; 19,00 gr <i>Proteine/</i> Proteins: 0,2 gr <i>Sale/</i> salt (NaCl): 1,6 mg											
6. Pesticidi e metalli pesanti/ Pesticides and Heavy metals	<i>Contaminanti (metalli pesanti, pesticidi, micotossine, radioattività, diossina) conformi ai limiti definiti dai Regolamenti Europei/</i> Food contaminants (heavy metals, pesticides, mycotoxins, radioactivity, dioxins) within the European directives and regulation limits.											
7. Confezionamento/ Packaging	<i>Confezionamento primario (per le vaschette): vaschette di plastica idonee al contatto con alimenti, senza elementi metallici, in accordo con il Regolamento 1935/04/CE e successivi aggiornamenti/</i> Primary packaging (for trays): plastic tray suitable for food contact without staples or other metallic items, according to Reg 1935/04/EC and											

	subsequent amendments. <i>Confezionamento secondario (per le vaschette): cartoni senza parti metalliche, chiusi con nastro adesivo blu./Secondary packaging (for trays): carton box without staples or other metallic items, closed with blue tape.</i> <i>Confezionamento primario (per I pani): sacchi di plastica idonea al contatto con alimenti, senza elementi metallici, in accordo con il Regolamento 1935/04/CE e successivi aggiornamenti/ Primary packaging (for block frozen): plastic tray suitable for food contact without staples or other metallic items, according to Reg 1935/04/EC and subsequent amendments.</i> <i>Pallettizzazione: pallet EPAL 80x120cm/Pallettization: Epal pallet 80x120cm.</i>
8. <i>Peso netto</i> /Net weight	1 kg per box and 5 kg per carton 10kg
9. <i>Shelf life</i>	24 mesi dopo la data di produzione/ 24 months after production date
10. <i>Stoccaggio</i> /Storage	-18°C
11. <i>Altro</i> / Other	<i>In accordo con la legislazione Europea, questo prodotto non contiene ingredienti, materie prime da OGM, contenenti Ogm o prodotte da OGM. Non contiene inoltre allergeni, come da Reg CE 1169/2011, all. II, ne come ingredienti ne da cross contamination. Il fornitore assicura che il prodotto e le materie prime non sono state trattate con radiazioni ionizzanti./</i> According to European law, this product does not contain ingredients, raw material made of GMOs or containing GMOs or produced from GMOs; futhermore does not contain allergens indicated in Reg EC 1169/2011 with current amendment, neither ingredients nor cross contamination. The supplier assures that the product and raw material are not treated with ionising irradiations.
Rev / Date	
01 / 22/08/16	