



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Data ult. revisione 18-11-2016

cod. 3103 **PRUGNE A META' 2X2,5 KG**

CARATTERISTICHE

Definizione Prugne tagliate a metà
Prugne tagliate a metà longitudinalmente senza nocciolo .Residui vegetali max 1 pz/kg .Conservazione domestica : *** o ****(-18°C) vedi data 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. Prodotto adatto a tutti i tipi di consumatori.

Ingredienti Prugne(Prunus domesticus)

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.

TMC mesi **24**

SENSORIALI		u.m.	valore	toleranza	guida
odore				tipico	
colore				rosso scuro	
sapore				dolce leggermente acidulo	
FISICO-CHIMICHE		u.m.	valore	toleranza	guida
residui di fitofarmaci				limiti Reg. CE 149/2008 e succ agg	
MICROBIOLOGICHE		u.m.	valore	toleranza	guida
carica batterica totale	UFC/g	<10 ⁶		AFNOR(BIO12/15-09/05)	<10 ⁶
E.coli	UFC/g	<10 ²		AFNOR (BIO12/13/-105/05)	<10 ²
muffe	UFC/g	<10 ⁴		ISO 7954-87(E)	<10 ⁴
lieviti	UFC/g	<10 ⁴		ISO 7954-87(E)	<10 ⁴
salmonella	UFC/25g	assente		Vidas Salmonella protocollo AFNOR-BIO-12/10-09/02	assente/25 g
L. Monocytogenes	MPN/g	<3		OM 07/12/1993 All.3	<110 in 3uc; <11 in 2uc
coliformi totali	UFC/g	<10 ³		AFNOR (BIO12/17/-12/05)	<10 ³

CONFEZIONAMENTO

Imballo primario **busta PE dimensioni 300x420 mm, profondità 50 mm**

EAN **8000838031032**

Imb. secondario **scatola cartone. Dimensioni 385x226,altezza 143 mm**

descrizione sul cartone riportante: codice prodotto, lotto, TMC

Peso lordo kg **5,5** pezzi x imballo **2**

Pallet **euro 80x120 altezza massima 170** 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.**



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

ANALISI NUTRIZIONALI-valori medi per 100 g di prodotto

energia	KJ/kcal	203/48
grassi	g	0,1
di cui acidi grassi saturi	g	0,005
carboidrati	g	10,5
di cui zuccheri	g	10,5
proteine	g	0,5
sale	g	0,005

Etichettatura **Conforme Reg UE1169/2011 e DI110/1992 e succ agg**
