



SPECIFICHE DI PRODOTTO

SUNBABY- OMOGENEIZZATO DI MELA BIO

Prodotto da agricoltura biologica ai sensi del Regolamento Reg 834/2007 e 889/2008 e successivi aggiornamenti – Alimento per l'infanzia a norma del D.P.R. n. 128 del 07/04/99

TRENTOFRUTTA S.P.A - IT BIO 006 A 197

Prodotto in esclusiva e commercializzato da Sunval Italia SRL

INGREDIENTI

Ingredienti: purea di mela (99%) *, succo di mela concentrato*, antiossidante: acido ascorbico (E300).

*biologico

AGRICOLTURA EU

PROPRIETA' ORGANOLETTICHE

COLORE: giallo

ASPETTO: omogeneo

GUSTO: tipico di frutta

VALORI CHIMICO-FISICI

Solidi solubili rifratt. (20°C) Brix		14,0	16,0
Valore pH		3,20	4,20
Valore pH:(37° C, 7 d)		3,20	4,20
Viscosità;(Bostwick 30 s, 20° C)	cm	6,0	7,0
Vuoto/bombatura	mm/Hg	420- 620	

VALORI MICROBIOLOGICI

Carica batterica totale	cfu / g	< 10 toll < 100
Enterobatteri	cfu / g	assenti
Lieviti e muffe	cfu / g	< 1 toll < 10

VALORI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 g di prodotto

Energia:	237 kJ 56 kcal
Grassi:	0,2 g
Di cui saturi	< 0,05
Carboidrati	12,0 g
Di cui zuccheri	11,0 g
Fibra:	2,3 g
Proteine:	0,4 g
Sale:	<0,01 g

DICHIARAZIONE PER ETICHETTATURA

La società Trentofrutta dichiara:

di utilizzare solo ingredienti (compresi additivi, aromi, vitamine, ...) e coadiuvanti di produzione che non richiedono in alcun modo i requisiti di etichettatura "geneticamente modificati" o "prodotti da geneticamente modificati" ai sensi dell'Art. 13 del Regolamento 1829/2003 e successivi aggiornamenti;

SUNVAL ITALIA SRL – Via A. Degasperì, 128 – 38123 Trento (TN) – Italy

Tel. +39 0461 1733100 – Fax +39 0461 1733118 – info@sunval.it – www.sunval.it – sunvalitalia@legalmail.it

P. IVA 02290240221 – N° REA TN 213616



di adottare le precauzioni previste dal piano di HACCP in merito alla questione OGM, al fine di evitare contaminazione accidentale;

di redigere un'analisi HACCP, se necessario da estendersi ai sub-concessionari, relativa ai rischi associati ai processi di produzione nel corso dell'intera filiera (dagli ingredienti alla contaminazione crociata) e di fornire prove documentate in tutti i casi necessari, nonché ulteriori dichiarazioni sull'etichetta per la contaminazione accidentale (es. " potrebbe contenere tracce di:... ") ;

di adottare le precauzioni identificate nell'analisi HACCP con particolare attenzione agli ALLERGENI per evitare la contaminazione accidentale nei prodotti a marchio.

ALLERGENI

Allergeni D. Lgs. n°114 08/02/2006 e successivi aggiornamenti	Presenza in tracce per contaminazione crociata	Presenza nello stabilimento di produzione
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine	NO	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	NO	SI
Frutta a guscio (esempio: noci, mandorle, mandorle pecan, anacardi, etc.)	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO
Solfiti (< 10 mg/Kg)	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO

Informazioni aggiuntive sugli allergeni: Senza glutine

PRODOTTO FINITO IN VASETTO

Raccomandazioni per la conservazione prima dell'apertura e dell'uso: Conservare a temperatura ambiente, preferibilmente in luogo fresco e asciutto e lontano dalla luce diretta del sole. Utilizzare come si presenta. La consistenza e il colore del contenuto del vasetto possono subire variazioni naturali.

Modalità di preparazione per il consumo: Nessuna in particolare, si raccomanda di mescolare prima dell'uso. Se si presenta separato, basta mescolare.

Raccomandazioni per la conservazione e per l'uso dopo l'apertura: Chiudere il vasetto, conservare in frigorifero e consumarlo entro 24 ore dall'apertura.

Età raccomandata per l'uso: Dal 4° mese compiuto, salvo diversa indicazione del medico pediatra.

Informazioni aggiuntive per il consumatore: Verificare che il coperchio faccia "click" mentre si apre, a garanzia del sottovuoto di sicurezza.

Altre informazioni: senza glutine



IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

Codice	Codice di identificazione	Marcatura di prodotto alimentare conservato conforme CTCPA (L = lotto; lettera indica l'anno - + 3 cifre progressive per l'identificazione del giorno) es.: LC 101 08:35 ---> = 11 Aprile 2007
Lotto - TMC	Codice di identificazione Modo di stampa Posizionamento della stampa	gg mmm aa (es.22 OTT 16) TMC 36 mesi - AMBIENTE Getto a inchiostro sul coperchio
Capacità del contenitore	100g	Controllo metrologico ai sensi del Reg. 690/78 e successivi aggiornamenti
Numero di pezzi per unità di vendita	Confezione da 12 vasetti (6x2); 2 x 100g cad.	

DESCRIZIONE CONFEZIONAMENTO

Descrizione della confezione primaria: vasetto in vetro - coperchio a vite

Descrizione della confezione secondaria: etichette in carta, vassoio, film termoretraibile, pallet EPAL, pellicola estensibile.