

FRUTTAGE S.C.p.A. Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	SPECIFICHE DI PRODOTTO  Nettare di PERA PEAR Nectar Brik da 200mlx3	Rev.05 del 17.03.21
		Specifica di prodotto/ nettare ALMAVERDE
		PAG. 1 di 4

**PRODOTTO/PRODUCT**      Nettare di pera biologico, confezionato in brik formato 200ml x 3. Contenuto di frutta 50% minimo  
*Pear nectar.*  
*Fruit: minimum 50%*

**CODICE ARTICOLO/  
PRODUCT CODE**      110513

**CODICE EAN/  
EAN CODE**      CLUSTER 8012801012351  
BRICK 8012801012320

**MARCHIO COMMERCIALE  
SALES NAME**      ALMAVERDE BIO

**INGREDIENTI/  
INGREDIENTS**      Purea di pera\*, acqua, zucchero di canna\*,  
Acidificante: acido citrico, Antiossidante: acido  
L - ascorbico  
\* biologico  
*Pear puree\*, Water, cane sugar\*, acid: citric acid,  
antioxidant: L – ascorbic acid.*  
*\*organic*

**CARATTERISTICHE DELLA  
MATERIA PRIMA/ RAW  
MATERIAL  
CHARACTERISTICS**      Purea di pera biologica stoccata in tank o fusti asettici  
come da specifiche Fruttage  
*Organic pear puree stocked in aseptic tank*

**CARATTERISTICHE  
TECNOLOGICHE/  
TECHNOLOGICAL  
CHARACTERISTICS**      Miscelazione ponderale della purea di frutta con gli altri  
ingredienti, preriscaldamento, disareazione sottovuoto,  
omogeneizzazione, pastorizzazione, raffreddamento,  
riempimento in asettico, confezionamento,  
invasoimento, pallettizzazione.  
*Mixing the puree with other ingredients. preheating,  
disareation, pasteurization, cooling, aseptic filling,  
manufacturing, palletization.*

**CARATTERISTICHE  
ORGANOLETTICHE/  
ORGANOLEPTIC  
CHARACTERISTICS**      **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.  
**Appearance:** *thick, uniform.*

<b>FRUTTAGE S.C.p.A.</b> Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	<b>SPECIFICHE DI PRODOTTO</b>  <b>Nettare di PERA</b> <b>PEAR Nectar</b> <b>Brik da 200mlx3</b>	<b>Rev.05 del 17.03.21</b>
		<b>Specifica di prodotto/</b> <b>nettare ALMAVERDE</b>
		<b>PAG. 2 di 4</b>

**Color:** characteristic of the fruit

**Flavour:** characteristic of the fruit, without foreign flavours.

**Taste:** characteristic of the fruit; without foreign taste.

**CARATTERISTICHE  
CHIMICO-FISICHE/  
PHISICAL AND CHEMICAL  
CHARACTERISTICS**

Residuo ottico totale <i>Optical residual</i>	brix 14,8±0,2
pH	3,75±0,2
Acido L-ascorbico <i>L-ascorbic acid</i>	mg/l 225±25
Acidità totale (in acido citrico anidro) <i>Total acidity (in dry citric acid)</i>	gr/kg 1,41-2,36
Viscosità <i>Viscosity Lamb-Lewis</i>	> 70 sec.
Metalli pesanti/ <i>Heavy metals</i>	Comply with italian law
Residui fitofarmaci <i>Pesticides</i>	Reg.834/2007

**CARATTERISTICHE  
MICROBIOLOGICHE/  
MICROBIOLOGICAL  
CHARACTERISTICS**

Prodotto commercialmente stabile  
*Commercially stable product*

**INFORMAZIONI  
NUTRIZIONALI  
(valori medi riferiti a 100ml)/  
NUTRITION INFORMATION  
(average values for 100 ml)**

VALORE ENERGETICO <i>ENERGY VALUES</i>	kJ 266/ kcal 63
GRASSI-FAT	0 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI- OF WHICH SATURATES	0 g
CARBOIDRATI-CARBOHYDRAT	15 g
DI CUI ZUCCHERI-OF WHICH SUGARS	15 g
PROTEINE-PROTEIN	0 g
SALE-SALT	0,03 g

**MODALITA' DI  
CONSERVAZIONE/  
STORAGE CONDITIONS**

Conservare in ambiente asciutto e lontano da fonti di calore. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 2-3 giorni  
*Shake before use and serve fresh.*  
*After opening keep refrigerated and use within 2-3 days*

<b>FRUTTAGEL S.C.p.A.</b> Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	<b>SPECIFICHE DI PRODOTTO</b>  <b>Nettare di PERA</b> <b>PEAR Nectar</b> <b>Brik da 200mlx3</b>	<b>Rev.05 del 17.03.21</b>
		<b>Specifica di prodotto/  nettare ALMAVERDE</b>
		<b>PAG. 3 di 4</b>

**TERMINE MINIMO DI  
CONSERVAZIONE /  
BEST BEFORE DATE**

18 mesi dalla data di confezionamento espresso come giorno mese e anno, stampigliato ad inchiostro sul brik e sul vassoio.

*18 months after packaging. Expressed in day, months and year. Marked in ink – jet on the top of the brik*

**LOTTO/BATCH**

Marcatura con codice francese sul top del brik.

*Marked in ink-jet on the top of the brik.*

**Esempio/ Example**

Produzione/ *Production*

15 febbraio 2021

Lotto/ *Batch code*

L 046 U

TMC/ *Best before date*

15/08/22

**CARATTERISTICHE BRIK  
BRIK CHARACTERISTICS**

- BRIK 200 ml
- Materiale poliacoppiato di carta kraft, polietilene, alluminio
- tetra brik/
- Dimensioni brik/

lunghezza	mm	58.5
larghezza	mm	39
altezza	mm	86.3
- Peso (brik pieno)/

lordo medio	g	220
tara media	g	8
netto medio	g	212

<b>FRUTTAGEL S.C.p.A.</b> Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	<b>SPECIFICHE DI PRODOTTO</b>  <b>Nettare di PERA</b> <b>PEAR Nectar</b> <b>Brik da 200mlx3</b>	<b>Rev.05 del 17.03.21</b>
		<b>Specifica di prodotto/  nettare ALMAVERDE</b>
		<b>PAG. 4 di 4</b>

**CARATTERISTICHE**  
**IMBALLAGGIO: Vassoio**  
**neutro**  
**(8 cluster x 3 brik)**  
**HANDLING**  
**CHARACTERISTICS:**  
**neutral tray**  
**(8 cluster x 3 brik)**

**CLUSTER**

- Materiale Cartoncino personalizzato  
certificato FSC (ICILA-COC-  
002013)
- Dimensioni (cluster pieno)

Lunghezza	mm 186
Larghezza	mm 41
Altezza	mm 88

**VASSOIO**

- Materiale Cartone ondulato – tipo  
TbMT 322/B – peso g 80  
(cardboard)
- Dimensioni (vassoio pieno)

Lunghezza	mm 356
Larghezza	mm 196
Altezza	mm 91
- Peso lordo (vassoio pieno) Kg 5,6
- Colla Hot Melt

**CARATTERISTICHE DI**  
**PALLETTIZZAZIONE:**  
**pallets tipo EPAL 80X120/**  
**PALLETISATION:**  
**pallets EPAL 80X120**

- Vassoi per strato N° 12
- Strati per pallet N° 13
- Vassoi per pallet N° 156
- Brik per pallet N° 3792
- Altezza totale pallet mm 1284± 40
- Peso totale pallet Kg 899±10

**DICHIARAZIONI/  
DECLARATIONS**

Prodotto realizzato in conformità alla normativa cogente italiana in materia alimentare  
*Product manufactured in conformity with Italian alimentary law.*

05	17/03/21	Passaggio crystal			
04	30/07/12	Cambio codice			
03	17/08/11	Mod. pag.1/4			

<b>FRUTTAGEL S.C.p.A.</b> Via Nullo Baldini, 26 48011 Alfonsine (RA)	<b>SPECIFICHE DI PRODOTTO</b>  <b>Nettare di PERA</b> <b>PEAR Nectar</b> <b>Brik da 200mlx3</b>	<b>Rev.05 del 17.03.21</b>
		<b>Specifica di prodotto/  nettare ALMAVERDE</b>
		<b>PAG. 5 di 4</b>

02	01/03/11	Mod. pag.1/3-2/3-3/3			
01	01/10/02	Mod. Pag. 2/4-3/4-4/4			
00	31/05/02	Prima emissione			
<b>Rev.</b>	<b>data</b>	<b>causale</b>	<b>Redazione RAQ</b>	<b>Verifica RCQ</b>	<b>Approvazione R. PRO caldo</b>

Per accettazione (cliente) <b>Timbro e Firma</b>	Per FruttageL <b>(Timbro e Firma)</b>

Alfonsine, 28/01/21

Spett.le  
CAMST

**Oggetto: dichiarazione di origine e indicazione stabilimento di confezionamento**

Con la presente si dichiara la materia prima principale ad oggi utilizzata :

110713 NETTARE PERA ALMAVERDE BIO BRICK ML 200 : origine frutta ITALIA  
110712 NETTARE PESCA ALMAVERDE BIO BRICK ML 200 : origine frutta ITALIA  
110711 NETTARE ALBICOCCA ALMAVERDE BIO BRICK ML 200 : origine frutta ITALIA

Stabilimento di produzione e confezionamento: Fruttagel stabilimento di Alfonsine (RA)  
Via N. Baldini 26

Cordiali Saluti

Ufficio Assicurazione Qualità

Alice Berti



FRUTTAGEL<sup>®</sup> Società Cooperativa Agricola per Azioni

Sede: Via Nullo Baldini 26 – 48011 ALFONSINE RA – C.P. n. 136 – Tel. 0544 866511 – Fax servizi generali 0544 83609 – Fax Uff. Ricezioni Ordini  
0544 866557 C.F e Iscr. Reg. Impr. RA01529420356 – P.IVA 01271980391 – REA RA N. 132485 – C.ISO IT 01271980391 – Albo Soc. Coop.ve a  
mutualità prevalente N° A104475

E-mail: segreteria@fruttagel.it – sito internet: www.fruttagel.it

# ETICETTATURA ALLERGENI - Reg. UE 1169/11

Fornitore: Fruttage S.C.p.A.

Denominazione prodotto:

110713 NETTARE PERA ALMAVERDE BIO 200ml  
 110712 NETTARE PESCA ALMAVERDE BIO 200ml  
 110711 NETTARE ALBICOCCA ALMAVERDE BIO 200ml

Elenco allergeni presenti nell'Allegato III bis Dir. 2003/89/CE		Presente nel prodotto (ingrediente) *	PRESENZA IN TRACCE (Contamin. Incrociata)** (SI/NO)
1	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), e prodotti derivati	NO	NO
2	Crostacei e/o prodotti a base di crostacei	NO	NO
3	Uova e/o prodotti a base di uova	NO	NO
4	Pesce e/o prodotti a base di pesce	NO	NO
5	Arachidi e/o prodotti a base di arachidi	NO	NO
6	Soia e/o prodotti a base di soia	NO	NO
7	Latte e/o prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO
8	Frutta (secca) a guscio: mandorle, nocciole, noci (di tutte le varietà), pistacchi, e/o prodotti derivati	NO	NO
9	Sedano e/o prodotti a base di sedano	NO	NO
10	Senape e/o prodotti a base di senape	NO	NO
11	Semi di sesamo e/o prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO <sub>2</sub> nel prodotto finito	NO	NO
13	Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO

\* La formulazione del prodotto PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione di una o più sostanze (compresi i coadiuvanti tecnologici, i solventi e supporti per aromi, additivi, materiali ausiliari es. oli staccanti, etc.) elencati nella colonna allergeni

\*\* La formulazione del prodotto NON PREVEDE l'aggiunta o l'utilizzo intenzionale in qualunque fase di produzione dell'allergene, MA NON è ESCLUSA la presenza accidentale in tracce (contaminazione incrociata di natura accidentale)

Data compilazione: 28/01/21

TIMBRO E FIRMA:

FRUTTAGE S.p.A.  
 Via Raffaello Baldi, 26  
 48011 MARCONI (RA)

