

		Scheda tecnica prodotto finito		SPC.PF.S.04
		NETTARE DI PESCA BIOLOGICO brik 750 ml		27/11/14
Produttore	Prodotto e confezionato nello stabilimento in Via N.Baldini,26 Alfonsine (RA), per Natura Nuova Srl – Via Picasso, 3 48012 Bagnacavallo (RA)- Certificazione stabilimento: IT BIO 007 Ente Certificatore Bioagricert			
Tipologia prodotto e denominazione merceologica	Nettare di pesca biologico, confezionato in brik 750. Contenuto di frutta 50% minimo			
Ingredienti	Purea di pesca* (origine Italia), acqua, zucchero di canna*, acidificante: acido citrico, antiossidante: acido L – ascorbico. *Biologico			
Origine materie prime	Italia			
Caratteristiche prodotto	Miscelazione ponderale della purea di frutta con gli altri ingredienti, preriscaldamento, disareazione sottovuoto, omogeneizzazione, sterilizzazione commerciale, raffreddamento, riempimento in asettico, confezionamento, confezionamento in vassoi, pallettizzazione			
Pesticidi ed altri contaminanti	Prodotto conforme alle normative europee ed italiane in vigore, circa le quantità massime ammesse di pesticidi, metalli pesanti e micotossine.			
Allergeni (Reg.1169/2011)	Non presenti			
Caratteristiche microbiologiche	Prodotto commercialmente stabile. Controllo effettuato secondo IO 08.174-Campionamento brik e PET per cella termostata.			
Caratteristiche Chimico/fisiche	Residuo ottico totale	brix	15,3±0,2	
	pH		3,8±0,10	
	Acido L - ascorbico	mg/l	275±25	
	Acidità totale (in acido citrico anidro)	g/kg	2,35-3,77	
	Viscosità Lamb-Lewis		>40	
Parametri nutrizionali Valori medi per 100 g	Valore energetico	258 kJ/ 61 kcal		
	Grassi	0.1 g di cui acidi grassi saturi 0.0 gr		
	Carboidrati	14.3 g di cui zuccheri 14.3 g		
	Proteine	0.4 g		
	Sale	0.03g		
	Fibre	0.8 g		
Parametri organolettici	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.		
Etichettatura	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	18 mesi dalla data di confezionamento; espresso in giorno, mese e anno, stampigliato ad inchiostro sul brik e sul vassoio.		
	LOTTO	stampigliato sul brik e sul vassoio con codice francese.		
	Esempio	Produzione TMC	15 Febbraio 2010	L 047N 15/08/11
Modalità di conservazione	Conservare in ambiente asciutto e lontano da fonti di calore. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 2-3 giorni			
Imballaggio	brik	poliaccoppiato di carta kraft, polietilene, alluminio		
	vassoio	Cartone ondulato standard avana		
Grammatura		Brik (g)	Cartone (kg)	
	Peso netto	795		
	Peso lordo	824	6,8	
Codifica prodotto	ARTICOLO	EAN BRIK	EAN CARTONE	CERTIFICAZIONE BIO
	FC35051	8024985020022		081891ITBIO007



ETICHETTATURA ALLERGENI - Reg. UE 1169/11

Fornitore: Natura Nuova Srl

Denominazione prodotto: FC35051 Succo Pesca Bio Brick 750ml

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 ₂ 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: 21/12/2018

TIMBRO E FIRMA:

NATURA NUOVA s.r.l.
Sede Legale: Via Chiesa, 11
Sede Amministrativa: Via Bora, 10/12
Tel. 0545/63986 - Fax 0545/935469
48012 BAGNACAVALLI (RA)
C.F. e P.IVA 01282700390