

		Scheda tecnica prodotto finito		SPC.PF.S.04	
		NETTARE DI PERA 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 pera biologico, confezionato in brik 750. Contenuto di frutta 50% minimo			
Ingredienti		Purea di pera* (origine Italia), acqua, zucchero di canna*, acidificante: acido citrico, antiossidante: acido L – ascorbico. *Biologico			
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 1,41-2,83			
	Viscosità Lamb-Lewis	>90			
Parametri nutrizionali Valori medi per 100 g	Valore energetico	266 kJ/ 63 kcal			
	Grassi	0.1 g di cui acidi grassi saturi 0.0 gr			
	Carboidrati	14.5 g di cui zuccheri 14.5 g			
	Proteine	0.2 g			
	Sale	0.03g			
	Fibre	1.9 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	
	FC35021	8024985020039		CERTIFICAZIONE BIO 081891ITBIO007	