

	<b>Scheda tecnica prodotto finito</b>			SPC.PF.WB11
	<b>NETTARE DI PERA BIOLOGICO brik 200mlx3</b>			29/10/10
<b>Produttore</b>	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 BAC 081891 T – Ente Certificatore: Bioagricert S.r.l.			
<b>Tipologia prodotto e denominazione merceologica</b>	Nettare di pera biologico, confezionato in brik formato 200ml x 3. Contenuto di frutta 60% minimo			
<b>Ingredienti</b>	Purea di pera*, acqua, zucchero di canna*, acidificante: acido citrico, antiossidante: acido L – ascorbico. *Biologico			
<b>Caratteristiche prodotto</b>	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			
<b>Pesticidi ed altri contaminanti</b>	Prodotto conforme alle normative europee ed italiane in vigore, circa le quantità massime ammesse di pesticidi, metalli pesanti e micotossine.			
<b>Allergeni (Dir. 2003/89/CE)</b>	Non presenti			
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	Prodotto commercialmente stabile. Controllo effettuato secondo IO 08.174-Campionamento brik e PET per cella termostata.			
<b>Caratteristiche Chimico/fisiche</b>	Residuo ottico totale	brix 14,8±0,2		
	pH	3,70±0,20		
	Acido L - ascorbico	mg/l 350±50		
	Acidità totale (in acido citrico anidro)	g/kg 1,8-2,5		
	Viscosità Lamb-Lewis	>90		
<b>Parametri nutrizionali Valori medi per 100 g</b>	Valore energetico	262 kJ; 62 kcal		
	Proteine	0,2 g		
	Carboidrati	13,8 g		
	Grassi	0,1 g		
<b>Parametri organolettici</b>	<b>Aspetto:</b>	Denso, uniforme; esente da evidente separazione, da notevole sedimento e da grossolani punti scuri.		
	<b>Colore:</b>	Caratteristico del frutto, intenso ed esente da processi di imbrunimento.		
	<b>Aroma:</b>	Caratteristico del frutto, gradevole ed armonico; esente da odori devianti od estranei.		
	<b>Gusto:</b>	Caratteristico del frutto, pieno e gradevole; esente da sapori devianti od estranei.		
<b>Etichettatura</b>	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
<b>Modalità di conservazione</b>	Conservare in ambiente asciutto e lontano da fonti di calore. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 2-3 giorni			
<b>Imballaggio</b>	brik	poliaccoppiato di carta kraft, polietilene, alluminio		
	cluster	Cartoncino personalizzato		
	vassoio	Cartone ondulato standard avana		
<b>Grammatura</b>		Brik (g)	Cartone (kg)	
	Peso netto	212		
	Peso lordo	220	5,55	
<b>Codifica prodotto</b>	ARTICOLO	EAN BRIK	EAN CARTONE	IT BAC
	<b>FC65021</b>	<b>8032668210028</b>	<b>18032668210025</b>	<b>081891T000063</b>