



<b>Purea di fico d'india surgelata/ Prickly pear puree frozen</b>		
<b>1. Descrizione del prodotto/</b> Product description	<i>Purea surgelata/ Frozen Puree</i> <i>Processo: li frutti vengono lavati, selezionati, tritati in purea, la purea ottenuta subisce trattamento termico, raffreddamento; confezionata, surgelata, etichettata e spedita /Process: washing, selection, heat treatment, refining, cooling, freezing ,packaging.</i> <i>Ingredienti: fico d'india 90%; zucchero 10% / Ingredients: prickly pear 90%; sugar 10%.</i>	
<b>2. Caratteristiche chimiche/</b> Chemical characteristics	Brix > 20 pH 3,8-4,9 Acidity (in citric acid): 0,2 – 1,0 %	
<b>3. Caratteristiche fisiche/</b> Physical characteristics	<i>Aspetto: purea omogenea, senza semi/ Appearance: homogeneous puree without seeds</i> <i>Colore: tipico/Colour: Typical</i> <i>Sapore e Odore: tipico/Flavour-odour: typical</i> <i>Consistenza: tipica/ Texture: typical</i>	
<b>Foreign materials</b>		
Vegetable	Evm	Not permitted
Animal	Insects, worms, larvae	Not permitted
<b>4. Caratteristiche microbiologiche/</b> Microbiological characteristics	<i>Carica microbica totale/Total plate count: &lt; 50.000 cfu/g</i> <i>Coliformi totali/ Total coliforms: absent</i> <i>Lieviti/Yeasts: &lt;1.000 cfu/g</i> <i>Muffe/Moulds: &lt; 1.000 cfu/g</i> <i>Salmonella: absent</i> <i>Listeria: absent</i>	
<b>5. Valori nutrizionali/</b> Nutritional values (100gr)	<i>Energia/Energy: 81 kcal/ 345 kJ</i> <i>Lipidi /Fats: 0,09 gr</i> <i>Acidi grassi saturi/ Saturated fatty acids: not determinable</i> <i>Carboidrati/ carbohydrates: 19,15 gr</i> <i>Proteine/ Proteins: 0,41 gr</i> <i>Sale/ salt (NaCl): not determinable</i>	
<b>6. Pesticidi e metalli pesanti/</b> Pesticides and Heavy metals	<i>Contaminanti (metalli pesanti, pesticidi, micotossine, radioattività, diossina) conformi ai limiti definiti dai Regolamenti Europei/ Food contaminants (heavy metals, pesticides, mycotoxins, radioactivity, dioxins) within the European directives and regulation limits.</i>	
<b>7. Confezionamento/</b> Packaging	<i>Confezionamento primario (per le vaschette): vaschette di plastica idonee al contatto con alimenti, senza elementi metallici, in accordo con il Regolamento 1935/04/CE e successivi aggiornamenti/ Primary packaging (for trays): plastic tray suitable for food contact without staples or other metallic items, according to Reg 1935/04/EC and subsequent amendments.</i>	

*Confezionamento secondario (per le vaschette): cartoni senza parti metalliche, chiusi con nastro adesivo blu./Secondary packaging (for trays): carton box without staples or other metallic items, closed with blue tape.*

*Confezionamento primario (per I pani): sacchi di plastica idonea al contatto con alimenti, senza elementi metallici, in accordo con il Regolamento 1935/04/CE e successivi aggiornamenti/ Primary packaging (for block frozen): plastic tray suitable for food contact without staples or other metallic items, according to Reg 1935/04/EC and subsequent amendments.*

*Pallettizzazione: pallet EPAL 80x120cm/Pallettization: Epal pallet 80x120cm.*

8. <i>Peso netto/Net weight</i>	10 kg
9. <i>Shelf life</i>	24 mesi dopo la data di produzione/ 24 months after production date
10. <i>Stoccaggio/Storage</i>	-18°C
11. <i>Altro/ Other</i>	<p><i>In accordo con la legislazione Europea, questo prodotto non contiene ingredienti, materie prime da OGM, contenenti Ogm o prodotte da OGM. Non contiene inoltre allergeni, come da Reg CE 1169/2011, all. II, ne come ingredienti ne da cross contamination. Il fornitore assicura che il prodotto e le materie prime non sono state trattate con radiazioni ionizzanti./</i></p> <p>According to European law, this product does not contain ingredients, raw material made of GMOs or containing GMOs or produced from GMOs; futhermore does not contain allergens indicated in Reg EC 1169/2011 with current amendomnt, neither ingredients nor cross contamination. The supplier assures that the product and raw material are not treated with ionising irradiations.</p>
Rev / Date	
01 / 07/11/19	