



| <b>Purea di fragola surgelata/Strawberry puree frozen</b>                  |  |                   |  |  |           |     |               |        |                        |               |
|--|--|-------------------|--|--|-----------|-----|---------------|--------|------------------------|---------------|
| <b>1. Descrizione del prodotto/<br/>Product description</b>                | <p><i>Purea surgelata/ Frozen Puree</i><br/> <i>Processo: le fragole vengono lavate, selezionate, tritate in purea, additivate di zucchero, la purea ottenuta subisce trattamento termico, raffreddamento; confezionata, surgelata, etichettata e spedita /Process: washing, selection, heat treatment, refining, cooling, freezing ,packaging.</i><br/> <i>Ingredienti: fragole 90%; zucchero 10% / Ingredients: strawberries 90%; sugar 10%.</i></p>   |                   |  |  |           |     |               |        |                        |               |
| <b>2. Caratteristiche chimiche/Chemical characteristics</b>                | <p>Brix: &gt; 16<br/> pH 3,2-3,8<br/> Acidity (in citric acid): 0,80 – 1,2 %</p>   |                   |  |  |           |     |               |        |                        |               |
| <b>3. Caratteristiche fisiche/<br/>Physical characteristics</b>            | <p><i>Aspetto: purea omogenea, senza semi/ Appearance: homogeneous puree without seeds</i><br/> <i>Colore: rosso tipico/Colour: Typical red</i><br/> <i>Sapore e Odore: tipico/Flavour-odour: typical</i><br/> <i>Consistenza: tipica/ Texture: typical</i></p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th colspan="3">Foreign materials</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Vegetable</td> <td>Evm</td> <td>Not permitted</td> </tr> <tr> <td>Animal</td> <td>Insects, worms, larvae</td> <td>Not permitted</td> </tr> </tbody> </table> | Foreign materials |  |  | Vegetable | Evm | Not permitted | Animal | Insects, worms, larvae | Not permitted |
| Foreign materials  |  |                   |  |  |           |     |               |        |                        |               |
| Vegetable  | Evm  | Not permitted     |  |  |           |     |               |        |                        |               |
| Animal   | Insects, worms, larvae   | Not permitted     |  |  |           |     |               |        |                        |               |
| <b>4. Caratteristiche microbiologiche/ Microbiological characteristics</b> | <p><i>Carica microbica totale/Total plate count: &lt; 50.000 cfu/g</i><br/> <i>Coliformi totali/ Total coliforms: absent</i><br/> <i>Lieviti/Yeasts: &lt;1.000 cfu/g</i><br/> <i>Muffe/Moulds: &lt; 1.000 cfu/g</i><br/> <i>Salmonella: absent</i><br/> <i>Listeria: absent</i></p>  |                   |  |  |           |     |               |        |                        |               |
| <b>5. Valori nutrizionali/ Nutritional values (100gr)</b>                  | <p><i>Energia/Energy: 66kcal/280 kJ</i><br/> <i>Lipidi /Fats: 0,06gr</i><br/> <i>Acidi grassi saturi/ Saturated fatty acids: 0gr</i><br/> <i>Carboidrati/ carbohydrates: 15,49gr</i><br/> <i>Zuccheri solubili/Zuccheri; 13,51gr</i><br/> <i>Proteine/ Proteins: 0,49gr</i><br/> <i>Sale/ salt (NaCl): non determinabile</i></p>   |                   |  |  |           |     |               |        |                        |               |
| <b>6. Pesticidi e metalli pesanti/<br/>Pesticides and Heavy metals</b>     | <p><i>Contaminanti (metalli pesanti, pesticidi, micotossine, radioattività, diossina) conformi ai limiti definiti dai Regolamenti Europei (Reg. 396/2005 and Reg 1881/2006) e successivi aggiornamenti)/ Food contaminants (heavy metals, pesticides, mycotoxins, radioactivity, dioxins) within the European directives and regulation limits (Reg. 396/2005 and Reg 1881/2006) and subsequent amendments).</i></p>   |                   |  |  |           |     |               |        |                        |               |
| <b>7. Confezionamento/ Packaging</b>                                       | <p><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</i></p>   |                   |  |  |           |     |               |        |                        |               |

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
|                                  | <p>packaging (for trays): plastic tray suitable for food contact without staples or other metallic items, according to Reg 1935/04/EC and subsequent amendments.</p> <p><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.</i></p> <p><i>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.</i></p> <p><i>Pallettizzazione: pallet EPAL 80x120cm/Pallettization: Epal pallet 80x120cm.</i></p> |
| 8. <i>Peso netto</i> /Net weight | 1 kg per box and 5kg per carton<br>10kg  |
| 9. <i>Shelf life</i>             | 24 mesi dopo la data di produzione/ 24 months after production date  |
| 10. <i>Stoccaggio</i> /Storage   | -18°C  |
| 11. <i>Altro</i> / Other         | <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 amendment, neither ingredients nor cross contamination. The supplier assures that the product and raw material are not treated with ionising irradiations.</p>  |
| Rev / Date                       |  |
| 04/ 26/04/16                     |  |