



Purea di mirtillo surgelata/ Blueberry puree frozen										
1. Descrizione del prodotto/ Product description	<p><i>Purea surgelata zuccherata/ Frozen Puree</i> <i>Processo: I mirtilli vengono lavati, selezionati, tritati in purea, zuccherati, la purea ottenuta subisce trattamento termico, raffreddamento; confezionata, surgelata, etichettata e spedita /Process: washing, selection, heat treatment, refining, cooling, freezing, packaging.</i> <i>Ingredienti: mirtillo, zucchero 10%/Ingredients: blueberry, sugar 10%.</i></p>									
2. Caratteristiche chimiche/ Chemical characteristics	<p>Brix: > 18 pH 3-4 Acidity (in citric acid): 1,2 – 2,2 %</p>									
3. Caratteristiche fisiche/ Physical characteristics	<p><i>Aspetto: purea omogenea, senza semi/ Appearance: homogeneous puree without seeds</i> <i>Colore: blu tipico/Colour: Typical blue</i> <i>Sapore e Odore: tipico/Flavour-odour: typical</i> <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								
4. Caratteristiche microbiologiche/ Microbiological characteristics	<p><i>Carica microbica totale/Total plate count: < 50.000 cfu/g</i> <i>Coliformi totali/ Total coliforms: absent</i> <i>Lieviti/Yeasts: <1.000 cfu/g</i> <i>Muffe/Moulds: < 1.000 cfu/g</i> <i>Salmonella: absent</i> <i>Listeria: absent</i></p>									
5. Pesticidi e metalli pesanti/ Pesticides and Heavy metals	<p><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></p>									
6. Confezionamento/ Packaging	<p><i>Confezionamento primario: vaschette di plastica idonee al contatto con alimenti, senza elementi metallici, in accordo con il Regolamento 1935/04/CE e successivi aggiornamenti/ Primary packaging: plastic tray suitable for food contact without staples or other metallic items, according to Reg 1935/04/EC and subsequent amendments.</i> <i>Confezionamento secondario: cartoni senza parti metalliche, chiusi con nastro adesivo blu./Secondary packaging: carton box without staples or other metallic items, closed with blue tape.</i> <i>Pallettizzazione: pallet EPAL 80x120cm/Pallettization: Epal pallet 80x120cm.</i></p>									
7. Peso netto/Net weight	1 kg (5pcsx1kg)									
8. Shelf life	24 mesi dopo la data di produzione/ 24 months after production date									

9. Stoccaggio/Storage

-18°C

10. Altro/ Other

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./

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.

Rev / Date

01 / 10-12-2015