



<b>Purea di pera surgelata zuccherata/ Pear puree frozen with sugar</b>										
<b>1. Descrizione del prodotto/ Product description</b>	<i>Purea surgelata zuccherata/ Frozen Puree with sugar</i> <i>Processo: le pere vengono lavate, selezionate triturate in purea, zuccherate, la purea ottenuta subisce trattamento termico, raffreddamento; confezionata, surgelata, etichettata e spedita /Process: washing, selection, heat treatment, refining, cooling, freezing, packaging.</i> <i>Ingredienti: pere, zucchero 10%/Ingredients: pear, sugar 10%.</i>									
<b>2. Caratteristiche chimiche/ Chemical characteristics</b>	Brix: > 18 pH 3,1-4,1 Acidity (in citric acid): 1– 2,5 %									
<b>3. Caratteristiche fisiche/ Physical characteristics</b>	<i>Aspetto: purea omogenea/ Appearance: homogeneous puree</i> <i>Colore: tipico/Colour: Typical</i> <i>Sapore e Odore: tipico/Flavour-odour: typical</i> <i>Consistenza: tipica/ Texture: typical</i>									
	<table border="1"> <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>	<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. Pesticidi e metalli pesanti/ Pesticides and Heavy metals</b>	<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>6. Confezionamento/ Packaging</b>	<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>									
<b>7. Peso netto/Net weight</b>	1 kg (5pcsx1kg)									
<b>8. Shelf life</b>	24 mesi dopo la data di produzione/ 24 months after production date									
<b>9. Stoccaggio/Storage</b>	-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