

Purea di mango surgelata/ Mango puree frozen											
1. Descrizione del prodotto/ Product description	Purea surgelata zuccherata/ Frozen Puree with sugar Processo: il mango vengono lavati, denocciolati, selezionati, triturati in purea, addittivati di zucchero, la purea ottenuta subisce trattamento termico, raffreddamento; confezionata, surgelata, etichettata e spedita /Process: washing, selection, heat treatment, refining, cooling, freezing, packaging. Ingredienti: mango 90%, zucchero 10%/Ingredients: mango 90%, sugar 10%.										
2. Caratteristiche chimiche/Chemical characteristics	Brix: 24-28 pH 2,7-4,8 Acidity (in citric acid): 0,50– 1,0 %										
3. Caratteristiche fisiche/ Physical characteristics	Aspetto: purea omogenea/ Appeareance: homogeneous puree Colore: tipico/Colour: Typical Sapore e Odore: tipico/Flavour-odour: typical Consistenza: tipica/ Texture: typical <table><tr><th colspan="3">Foreign materials</th></tr><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></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	Carica microbica totale/Total plate count: < 50.000 cfu/g Coliformi totali/ Total coliforms: absent Lieviti/Yeasts: <1.000 cfu/g Muffe/Moulds: < 1.000 cfu/g Salmonella: absent Listeria: absent										
5. Valori nutrizionali/ Nutritional values (100gr)	Energia/Energy: 90 kcal/ 381 kJ Lipidi /Fats: 0,62gr Acidi grassi saturi/ Saturated fatty acids: 0,24 gr Carboidrati/ carbohydrates: 19,74 gr Zuccheri solubili/Zuccheri; 14,31 gr Proteine/ Proteins: 0,61 gr Sale/ salt (NaCl): non determinabile										
5. Pesticidi e metalli pesanti/ Pesticides and Heavy metals	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).										
6. Confezionamento/ Packaging	Confezionamento primario (per vaschette 1kg): vaschette di plastica idonee al contatto con alimenti, senza elementi metallici, in accordo con il Regolamento 1935/04/CE e successivi aggiornamenti/ Primary										

	<i>packaging (for 1kg tray): plastic tray suitable for food contact without staples or other metallic items, according to Reg 1935/04/EC and subsequent amendments.</i> <i>Confezionamento primario (per pani 10kg): sacchi di plastica idonei al contatto con alimenti, senza elementi metallici, in accordo con il Regolamento 1935/04/CE e successivi aggiornamenti/ Primary packaging (for 10kg blocks): plastic bag suitable for food contact without staples or other metallic items, according to Reg 1935/04/EC and subsequent amendments.</i> <i>Confezionamento secondario (eventuale): cartoni senza parti metalliche, chiusi con nastro adesivo blu./Secondary packaging (eventual): carton box without staples or other metallic items, closed with blue tape.</i> <i>Pallettizzazione: pallet EPAL 80x120cm/Pallettization: Epal pallet 80x120cm.</i>
7. <i>Peso netto</i> /Net weight	1 kg per box and 6kg per carton 10kg
8. <i>Shelf life</i>	24 mesi dopo la data di produzione/ 24 months after production date
9. <i>Stoccaggio</i> /Storage	-18°C
10. <i>Altro</i> / Other	<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> 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	
03/ 05/06/18	