



Denominazione di vendita (Art.4 DL 109/92)

ALBICOCCHE SECCHHE DENOCCIOLATE

Ingredienti (Decr. L.vo 8 Febbraio 2006)

Albicocche secche denocciolate, farina di riso, conservante: anidrite solforosa E220

Confezionamento

Imballo originale PET + PET METALIZZATO + PE 100 / VASCHETTE
 Prodotto confezionato rispetto norme metrologiche (direttiva CEE 80/232)
 Imballaggio conforme DM 21.03.73 contatto con sostanze alimentari e successive modifiche.
 Ad ogni cartone è applicata un'etichetta contenente le indicazioni di legge e/o quanto concordato col cliente.

Allergeni
Cross Contamination

Può contenere tracce di altra frutta in guscio

Grammatura

250g
BUSTE E VASCHETTE

Schelf Life

12(Dodici) Mesi

Valori Nutrizionali medi per 100g di prodotto

Valore energetico	kcal 263 Kjoule 1459
Sodio	26mg
Proteine	5g
Fibre	10g
Carboidrati	72,5g di cui 37,5g zuccheri
Grassi	0,5g di cui 0g saturi

Modalità di conservazione

Stoccare in luogo fresco e asciutto

Modalità di trasporto

La merce viene trasportata con mezzo provvisto di telone di protezione e igienicamente idoneo a ricevere derrate alimentari per il consumo umano

Indicazioni Supplementari

Prodotto fragile, maneggiare con cura, mantenere nei cartoni originali, conservare in luoghi idonei a riparo da umidità e fonti di calore

Tracciabilità

Origine
ProvenienzaTURCHIA
TURCHIA

Lotto

Vedi documenti commerciali di vendita ai sensi dell' articolo 16 punto 8 DL 109/92

Caratteristiche chimico - fisiche

Frutti Rovinati	<1%
Colore	Arancio
Forma	Tipico del Frutto
Calibro	2
Consistenza	Morbida
Frutti Rinsecchiti	<1%
Frutti Zuccherati	<5%
Frutti Danneggiati da Insetti	ASSENTI
Materiali estranei	ASSENTI
Frutti ammuffiti	ASSENTI
Sapore	Tipico del frutto
Umidità	30%
Anidride solforosa	<200PPM
Pesticidi/Fitofarmaci	Vedi DM del 27-08-2004 e succ. mod.
Aflatossine PPB	<2 per B1; <4 per B1,B2,G1,G2 - Reg(CE) n. 1831/2006
Perossidi	< 5 meq O2/kg

Caratteristiche Microbiologiche

Conta batterica totale	<100 UFC/g
Lieviti e muffe	<100 UFC/g
Coliformi	<10 UFC/g
Enterobatteriacee	<10 UFC/g
Stafilococco Aureo	<100 UFC/g
Salmonella	Assente in 25 g
Listeria	Assente in 25 g
E. Coli	<10 UFC/g

Note

Prodotto non Sovrapponibile

Dichiarazione

L'azienda dichiara di aver attivato al suo interno un piano HACCP elaborato ed applicato secondo quanto previsto dal D.L. nr. 155/97 ed aggiornato secondo il "Pacchetto igiene" ed il D.Lg. 6 Novembre 2007 n. 193. Il Prodotto oggetto del presente documento non contiene ingredienti geneticamente modificati (Regolamenti Comunitari n. 1829/2003 e 1830/2003)

Pallettizzazione

Formato	250g
CT. Per Strato	8
Strati Per Pedana	5
CT. Per Pedana	64