

	MODULO		Azienda con sistema di qualità certificato ISO 9001-2008 Rev.00
	Mod.04/Par.7.3		Pag.1 di 2
SCHEMA TECNICO PRODOTTO FINITO MOUSSE DI MELA Monoporzione da 100g X 120pz Codice articolo: D#3549QB Monoporzione da 100g X 36 pz Codice articolo: D#3549JB Monoporzione da 100g X 18 pz Codice articolo: D2#35498BB			

Specifiche tecniche generali

Definizione di prodotto:

Consigli per l'utilizzo:

Mousse di mela.

Prodotto che può essere consumato sia da adulti che da bambini, senza particolari restrizioni. Essendo un alimento ricco in frutta e con zuccheri semplici è particolarmente indicato come dessert o per uno spuntino veloce.

Il prodotto potrebbe presentare piccoli filamenti neri poiché ottenuto attraverso la macinazione della frutta intera.

Consigli per la preparazione:

Pronto all'uso.

Formato:

Monoporzione da 100 g

Ingredienti:

Mela, correttore di acidità: acido citrico, antiossidante : acido L- ascorbico.

TMC:

18 mesi dalla data di produzione ad una temperatura preferibilmente non superiore a 25°C.

Condizioni di conservazione:

Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore. Dopo l'apertura conservare in frigorifero.

Cenni sulla tecnologia di produzione

La polpa di mela, setacciata, viene sottoposta ad un trattamento termico stabilizzante (che garantisce oltre alla stabilità microbiologica del prodotto, il mantenimento delle caratteristiche organolettiche). La polpa così trattata viene confezionata in vaschette di polistirolo barrierato, termosaldato e chiuso con film di alluminio litografato.

Le monoporzioni vengono quindi poste in scatole di cartone e timbrate.

L'azienda è certificata ISO 9001:2008, IFS vers. 6 e applica l'autocontrollo come da Reg. 852/04 CE secondo i criteri dell'HACCP.

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto:

	100 g di prodotto
Energia Kj	213
Energia Kcal	50
Grassi (g)	0.2
di cui acidi grassi saturi (g)	0.1
Carboidrati (g)	11
di cui zuccheri (g)	10
Fibre (g)	1,7
Proteine(g)	0,3
Sale (g)	0,0

Caratteristiche chimico fisiche

pH

3.7+/-0.2

Viscosità:

3 – 5 (metodo Bostwick per 30'' a 20°C)

Conservanti:

Assenti.

Aromi:

Assenti.

Coloranti:

Assenti.

Residui di pesticidi:

Conformi alla normativa vigente.

Dichiarazione OGM:

Prodotto esente da organismi geneticamente modificati.

Presenza di allergeni:

Non è presente nessuna sostanza di cui all'art. III bis della Dirett. 2000/13/CE, così come modificato dalla Dirett. 2007/68/CE.

	MODULO		Azienda con sistema di qualità certificato ISO 9001-2008 Rev.00
	Mod.04/Par.7.3	Pag.2 di 2	
SCHEMA TECNICO PRODOTTO FINITO MOUSSE DI MELA Monoporzione da 100g X 120pz Codice articolo: D#3549QB Monoporzione da 100g X 36 pz Codice articolo: D#3549JB Monoporzione da 100g X 18 pz Codice articolo: D2#35498BB			

Caratteristiche microbiologiche

Carica microbica totale: < 200 UFC/g.
Muffe e lieviti: < 50 UFC/g.

Caratteristiche organolettiche

Colore: Della mela, da giallo a giallo verde.
Odore: Della mela al giusto grado di maturazione, non troppo intenso ma ben definito e fruttato.
Sapore: Dolce, fruttato con nota caratteristica della mela matura e cotta.
Aspetto: Prodotto cremoso, con qualche residuo di sepoli.

Caratteristiche degli imballi

Confezione: Monoporzione in PS-EVOH-PS con copertura in alluminio, termosaldata

Imballo (UDV): Cartone con 120 porzioni.
Peso netto (UDV): 12 Kg.
Misure (UDV): Larghezza 39,7 x Lunghezza 25,9 x Altezza 25,8 cm.
Pallettizzazione: Pallet Epal, 36 cartoni, 9 cartoni per 4 strati. (h pallet = 118cm pallet compreso).
Codice Ean e Paese di produzione: Porzione 8041 0522 vassoio 8004725002136- Italia.

Imballo (UDV): Cartone espositore con 36 porzioni.
Peso netto (UDV): 3,6 Kg.
Misure (UDV): Larghezza 31,7 x Lunghezza 24,2 x Altezza 10,6 cm.
Pallettizzazione: Pallet Epal, 121 cartoni, 11 cartoni per 11 strati. (h pallet = 132cm pallet compreso).
Codice Ean e Paese di produzione: Porzione 8041 0522 vassoio 8004725000330- Italia.

Imballo (UDV): Cartone espositore con 18 porzioni.
Peso netto (UDV): 1,80 Kg.
Misure (UDV): Larghezza 24,2 x Lunghezza 17 x Altezza 10 cm.
Pallettizzazione: Pallet Epal, 147 cartoni, 21 cartoni per 7 strati. (h pallet = 85cm pallet compreso).
Codice Ean e Paese di produzione: Porzione 8041 0522 vassoio 8004725004826- Italia.

Interpretazione del Lotto di produzione es L10049:

-) prime due cifre: ultimi due numeri dell'anno di produz. (2010)
-) ultime tre cifre: numero progressivo del giorno dell'anno di produzione (049 giorno del 2010= 18/02/2010)

Le informazioni riportate sulla presente scheda sono da considerarsi riservate ad un esclusivo uso professionale e ne è vietata la riproduzione o cessione a terzi senza il consenso della Boschetti Alimentare S.p.A.

DATA: 23/04/2015

REDATTO DA : Marta Maccacaro

APPROVATO DA AQ: Italo Romani