

	 Azienda con sistema di qualità certificato ISO 9001-2008, Azienda certificata IFS, BIO Rev.00
Mod.04/Par.7.3	Pag.1 di 1
SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO CONFETTURA DI PRUGNE secchio 3,5 Kg Codice articolo: E#0615CB	

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.

Caratteristiche microbiologiche

Carica microbica totale: < 100 UFC/g

Lieviti e muffe: < 10 UFC/g

Caratteristiche organolettiche

Colore: Della prugna, violaceo, con tonalità ben definita.

Odore: Della prugna al giusto grado di maturazione, non troppo intenso ma ben definito e fruttato.

Sapore: Dolce, fruttato con nota caratteristica della prugna matura e cotta.

Aspetto: Prodotto gelificato, con pezzi di frutta, vellutato e con struttura spalmabile.

Caratteristiche degli imballi

Confezione: Secchio atossico per uso alimentare, chiusura con film in polipropilene termosaldato e coperchio di chiusura.

Peso netto (UDV) 3.5 Kg.

Pallettizzazione: Pallet Epal, 125 secchi per pallet, 25 secchi per 5 strati

Codice Ean e Paese di produzione: Secchio 8 004725 100092- 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: 11/02/2015

REDATTO DA : Marta Maccacaro

APPROVATO DA AQ: Italo Romani

BOSCHETTI ALIMENTARE S.p.A.
 CONFETTURE MISTE/SECCHE/COMPOTI ALIMENTARI
 Via Fontanella, 11
 37050 ALBERO DI BONICO ALL'ADIGE (VR)
 P. IVA: 03154423602

