





## Scheda tecnica di specie/distribuzione

Specie	Arancia					
	Navelina	Tarocco nucellare	Tarocco comune	Tarocco gallo	Ovale	Valencia
Varietà						
Caratteristiche	<p><b>Colore:</b> arancio molto intenso</p> <p><b>Colore polpa:</b> giallo uniforme</p> <p><b>Forma:</b> sferica o ovoidale</p> <p><b>Sapore:</b> assenza di amaro flavour di agrume fragola e vaniglia</p> <p><b>Grado Brix:</b> 9</p> <p><b>Categoria:</b> Prima</p>	<p><b>Colore:</b> giallo-arancio</p> <p><b>Colore polpa:</b> arancio intenso</p> <p><b>Forma:</b> sferoidale</p> <p><b>Sapore:</b> eccellente</p> <p><b>Grado Brix:</b> 10</p> <p><b>Categoria:</b> Prima</p>	<p><b>Colore:</b> arancio</p> <p><b>Colore polpa:</b> rossastro</p> <p><b>Forma:</b> globosa</p> <p><b>Sapore:</b> eccellente</p> <p><b>Grado Brix:</b> 10</p> <p><b>Categoria:</b> Prima</p>	<p><b>Colore:</b> giallo arancio</p> <p><b>Colore polpa:</b> arancio intenso</p> <p><b>Forma:</b> sferoidale - elissoidale</p> <p><b>Sapore:</b> eccellente</p> <p><b>Grado Brix:</b> 10</p> <p><b>Categoria:</b> Prima</p>	<p><b>Colore buccia:</b> arancio</p> <p><b>Colore polpa:</b> giallo uniforme</p> <p><b>Forma:</b> sferica o ovoidale</p> <p><b>Sapore:</b> molto gradevole</p> <p><b>Grado Brix:</b> 9</p> <p><b>Categoria:</b> Prima</p>	<p><b>Colore:</b> arancio chiaro</p> <p><b>Colore polpa:</b> giallo uniforme</p> <p><b>Forma:</b> sferoidale</p> <p><b>Sapore:</b> molto gradevole</p> <p><b>Grado Brix:</b> 10</p> <p><b>Categoria:</b> Prima</p>

Modalità di distribuzione	Confezionamento		Periodo di consumo/distribuzione		
Tal quale	Pluridose		Da inizio novembre a fine aprile, a fine marzo per il prodotto biologico		
Spremuta	Monodose in bicchiere		Da inizio novembre a fine aprile, a fine marzo per il prodotto biologico		
Qualità	Lotta integrata	IGP	Biologico	DOP	SQNPI
Zona di provenienza	UE	Arancia rossa di Sicilia Catania, Siracura, Enna e Ragusa	UE	Arancia di Ribera	UE

La descrizione delle modalità di approvvigionamento, delle procedure di tracciabilità, delle modalità di verifica dei parametri qualitativi e il piano dei controlli analitici, sono stati inseriti all'inizio del fascicolo contenente la presente scheda tecnica, sono descritti nell'offerta tecnica e saranno oggetto di comunicazione alle scuole.

## Scheda tecnica di specie/distribuzione





Specie	Succo di frutta – Mousse – Verdure e legumi cotte al vapore			
Tipologia	Succo di frutta	Mousse	Verdure cotte al vapore	Legumi cotti al vapore
				
Caratteristiche	46 kcal proteine 0,1 g carboidrati 11,3 g zuccheri 9,62 g grassi 0,13 g di cui saturi 0,022 g fibra alimentare 0,2 g	65 Kcal proteine 0,28 g grassi 0,12 g carboidrati 16 g di cui Zuccheri 11 g fibre alimentari 1,0 g	40 Kcal proteine 0,8g grassi 0,15g carboidrati 6,4 g di cui Zuccheri 5,6 g fibre alimentari 3,6 g	63 Kcal proteine 5,2 g grassi 0,9 g carboidrati 5,4 g di cui Zuccheri 3,4 g fibre alimentari 6,3 g

Descrizione del prodotto	Confezionamento	Periodo di consumo/distribuzione			
Succo di mela	Bag in box	Da Ottobre a Giugno			
Mousse di Mela	Monodose	Da Ottobre a Giugno			
Carote cotte al vapore*	Monodose o pluridose	Da Ottobre a Giugno			
Piselli cotti al vapore*	Monodose o pluridose	Da Ottobre a Giugno			
Qualità	Lotta integrata				
Zona di provenienza	UE				

La descrizione delle modalità di approvvigionamento, delle procedure di tracciabilità, delle modalità di verifica dei parametri qualitativi e il piano dei controlli analitici, sono stati inseriti all'inizio del fascicolo contenente la presente scheda tecnica, sono descritti nell'offerta tecnica e saranno oggetto di comunicazione alle scuole.

\*esempio di uno degli ortaggi e di uno dei legumi che potranno essere distribuiti.



## Scheda tecnica di specie/distribuzione

Specie	Albicocca			
Varietà	Ninfa	Bulida	Tiryntos	Bella d'Italia
				
Caratteristiche	<p><b>Colore:</b> giallo con sfumature di rosso</p> <p><b>Forma:</b> sferica</p> <p><b>Sapore:</b> dolce, mediamente aromatico</p> <p><b>Grado Brix:</b> 10</p> <p><b>Categoria:</b> Prima</p>	<p><b>Colore:</b> arancio/giallo</p> <p><b>Forma:</b> ovale</p> <p><b>Sapore:</b> dolce e profumato</p> <p><b>Grado Brix:</b> 12</p> <p><b>Categoria:</b> Prima</p>	<p><b>Colore:</b> arancio/giallo</p> <p><b>Forma:</b> ovale</p> <p><b>Sapore:</b> dolce e profumato</p> <p><b>Grado Brix:</b> 12</p> <p><b>Categoria:</b> Prima</p>	<p><b>Colore:</b> giallo aranciato soffuso di rosso</p> <p><b>Forma:</b> da rotonda ad ovale</p> <p><b>Sapore:</b> dolce</p> <p><b>Grado Brix:</b> 9</p> <p><b>Categoria:</b> Prima</p>

Modalità di distribuzione	Confezionamento		Periodo di consumo/distribuzione		
Tal quale	Monodose		Maggio - Giugno		
IV gamma	Monodose		Maggio - Giugno		
Qualità	Lotta Intergrata	Biologico	SQNPI		
Zona di provenienza	UE	UE	UE		

La descrizione delle modalità di approvvigionamento, delle procedure di tracciabilità, delle modalità di verifica dei parametri qualitativi e il piano dei controlli analitici, sono stati inseriti all'inizio del fascicolo contenente la presente scheda tecnica, sono descritti nell'offerta tecnica e saranno oggetto di comunicazione alle scuole.

## Scheda tecnica di specie/distribuzione

<b>Specie</b>	<b>Carota e carota stick</b>	
<b>Varietà</b>	<b>Dordogne</b>	<b>Stick</b>
		
<b>Caratteristiche</b>	<p><b>Colore del frutto:</b> arancio  <b>Forma:</b> cilindrica con punta arrotondata, priva di peli radicali e assenza di cicatrici profonde nei punti di emissione del capillizio, epidermide liscia  <b>Polpa:</b> croccante, color arancio  <b>Sapore:</b> a metà tra dolce e salato  <b>Categoria:</b> Prima</p>	

Modalità di distribuzione	Confezionamento		Periodo di consumo/distribuzione		
Tal quale	Pluridose		Da inizio Ottobre a fine Gennaio		
Stick in IV gamma	Monodose		Da Ottobre a Giugno		
Estratto/centrifuga	Monodose in bicchiere		Da inizio Ottobre a fine Gennaio		
Qualità	Lotta integrata	Biologico	IGP	SQNPI	
Zona di provenienza	UE	UE	Carota dell'Altopiano del Fucino	UE	

La descrizione delle modalità di approvvigionamento, delle procedure di tracciabilità, delle modalità di verifica dei parametri qualitativi e il piano dei controlli analitici, sono stati inseriti all'inizio del fascicolo contenente la presente scheda tecnica, sono descritti nell'offerta tecnica e saranno oggetto di comunicazione alle scuole.


## Scheda tecnica di specie/distribuzione

Specie	Ciliegia	
Varietà	Bigarreau	Ferrovia
		
Caratteristiche	<p><b>Colore:</b> rosso scuro/nero  <b>Colore polpa:</b> rossa, rosso scura  <b>Forma:</b> a cuore depresso  <b>Sapore:</b> dolce e succoso  <b>Grado Brix:</b> 10  <b>Categoria:</b> Prima</p>	<p><b>Colore:</b> da rosso vermiglio a rosso scuro  <b>Colore polpa:</b> rossa, rosso scura  <b>Forma:</b> cordiforme a volte appiattita  <b>Sapore:</b> dolce e succoso  <b>Grado Brix:</b> 8-12  <b>Categoria:</b> Prima</p>

Modalità di distribuzione	Confezionamento		Periodo di consumo/distribuzione		
Tal quale	Monodose		Maggio - Giugno		
IV Gamma	Monodose		Maggio – Giugno		
Qualità	Lotta Integrata	Biologico	SQNPI		
Zona di provenienza	UE	UE	UE		

La descrizione delle modalità di approvvigionamento, delle procedure di tracciabilità, delle modalità di verifica dei parametri qualitativi e il piano dei controlli analitici, sono stati inseriti all'inizio del fascicolo contenente la presente scheda tecnica, sono descritti nell'offerta tecnica e saranno oggetto di comunicazione alle scuole.



## Scheda tecnica di specie/distribuzione

Specie	Fragola							
	Camarosa	Fortuna	Ventana	Rania	Candonga	Najad	Amiga	Sabrina
Varietà								
Caratteristiche	<p><b>Colore della buccia:</b> rosso aranciato</p> <p><b>Forma:</b> conica appiattita</p> <p><b>Colore polpa:</b> da rosso arancio a intenso</p> <p><b>Acheni:</b> visibili</p> <p><b>Sapore:</b> dolce</p> <p><b>Grado Brix:</b> 6,5</p> <p><b>Categoria:</b> Prima</p>	<p><b>Colore della buccia:</b> rosso aranciato</p> <p><b>Forma:</b> conica</p> <p><b>Colore polpa:</b> da rosso arancio a intenso</p> <p><b>Acheni:</b> visibili</p> <p><b>Sapore:</b> dolce</p> <p><b>Grado Brix:</b> 6,5</p> <p><b>Categoria:</b> Prima</p>	<p><b>Colore della buccia:</b> rosso aranciato</p> <p><b>Forma:</b> conica appiattita</p> <p><b>Colore polpa:</b> da rosso arancio a intenso</p> <p><b>Acheni:</b> visibili</p> <p><b>Sapore:</b> dolce</p> <p><b>Grado Brix:</b> 6,5</p> <p><b>Categoria:</b> Prima</p>	<p><b>Colore della buccia:</b> rosso aranciato</p> <p><b>Forma:</b> conica appiattita</p> <p><b>Colore polpa:</b> da rosso arancio a intenso</p> <p><b>Acheni:</b> visibili</p> <p><b>Sapore:</b> dolce</p> <p><b>Grado Brix:</b> 6,5</p> <p><b>Categoria:</b> Prima</p>	<p><b>Colore della buccia:</b> rosso aranciato</p> <p><b>Forma:</b> conica appiattita</p> <p><b>Colore polpa:</b> da rosso arancio a intenso</p> <p><b>Acheni:</b> visibili</p> <p><b>Sapore:</b> dolce</p> <p><b>Grado Brix:</b> 6,5</p> <p><b>Categoria:</b> Prima</p>	<p><b>Colore della buccia:</b> rosso aranciato</p> <p><b>Forma:</b> conica appiattita</p> <p><b>Colore polpa:</b> da rosso arancio a intenso</p> <p><b>Acheni:</b> visibili</p> <p><b>Sapore:</b> dolce</p> <p><b>Grado Brix:</b> 6,5</p> <p><b>Categoria:</b> Prima</p>	<p><b>Colore della buccia:</b> rosso aranciato</p> <p><b>Forma:</b> conica</p> <p><b>Colore polpa:</b> da rosso arancio a intenso</p> <p><b>Acheni:</b> visibili</p> <p><b>Sapore:</b> dolce</p> <p><b>Grado Brix:</b> 6,5</p> <p><b>Categoria:</b> Prima</p>	<p><b>Colore della buccia:</b> rosso aranciato</p> <p><b>Forma:</b> conica appiattita</p> <p><b>Colore polpa:</b> da rosso arancio a intenso</p> <p><b>Acheni:</b> visibili</p> <p><b>Sapore:</b> dolce</p> <p><b>Grado Brix:</b> 6,5</p> <p><b>Categoria:</b> Prima</p>

Modalità di distribuzione	Confezionamento	Periodo di consumo/distribuzione			
Tal quale	Monodose	Da inizio Marzo a Giugno			
Estratto/Centrifuga	Monodose in bicchiere	Da inizio Marzo a Giugno			
Qualità	Lotta integrata	Biologico	SQNPI		
Zona di provenienza	UE	UE	UE		

La descrizione delle modalità di approvvigionamento, delle procedure di tracciabilità, delle modalità di verifica dei parametri qualitativi e il piano dei controlli analitici, sono stati inseriti all'inizio del fascicolo contenente la presente scheda tecnica, sono descritti nell'offerta tecnica e saranno oggetto di comunicazione alle scuole.









## Scheda tecnica di specie/distribuzione

<b>Specie</b>	<b>Actinidia Kiwi</b>	
	Hayward	
<b>Varietà</b>		
<b>Caratteristiche</b>	<p><b>Colore:</b> verde smeraldo  <b>Forma:</b> cilindrica ellissoidale  <b>Sapore:</b> dolce - acidulo  <b>Grado Brix:</b> 12  <b>Categoria:</b> Prima</p>	

Modalità di distribuzione	Confezionamento		Periodo di consumo/distribuzione		
Porzionato in classe	Pluridose		Da inizio Novembre a fine Aprile		
IV gamma	Monodose		Da inizio Novembre a fine Aprile		
Estratto/centrifuga	Monodose in bicchiere		Da inizio Novembre a fine Aprile		
Qualità	Lotta integrata	Biologico	SQNPI	IGP	
Zona di provenienza	UE	UE	UE	Kiwi di Latina	

La descrizione delle modalità di approvvigionamento, delle procedure di tracciabilità, delle modalità di verifica dei parametri qualitativi e il piano dei controlli analitici, sono stati inseriti all'inizio del fascicolo contenente la presente scheda tecnica, sono descritti nell'offerta tecnica e saranno oggetto di comunicazione alle scuole.

## Scheda tecnica di specie/distribuzione







Specie	Mela							
	Golden delicious	Red delicious	Granny smith	Morgenduft	Annurca	Gala	Fuji	Imperatore
Varietà								
Caratteristiche	<b>Colore:</b> giallo oro con faccetta rosa <b>Forma:</b> tronco conica oblunga <b>Sapore:</b> molto dolce <b>Grado Brix:</b> 11,5 <b>Categoria:</b> Prima	<b>Colore:</b> rosso intenso <b>Forma:</b> tronco conica oblunga <b>Sapore:</b> equilibrato tra dolce e amaro, molto aromatico <b>Grado Brix:</b> 10 <b>Categoria:</b> Prima	<b>Colore:</b> verde intenso <b>Forma:</b> sferica simmetrica <b>Sapore:</b> acidulo e aromatico <b>Grado Brix:</b> 10 <b>Categoria:</b> Prima	<b>Colore:</b> rosso con striature verdi <b>Forma:</b> sferica appiattita <b>Sapore:</b> agrodolce e fresco <b>Grado Brix:</b> 10,5 <b>Categoria:</b> Prima	<b>Colore:</b> rosso striato <b>Forma:</b> appiattita-rotondeggiante <b>Sapore:</b> dolce, fortemente aromatico <b>Grado Brix:</b> 12 - 12,5 <b>Categoria:</b> Prima	<b>Colore:</b> rosso intenso brillante <b>Forma:</b> da sferoidale a tronco-conica <b>Sapore:</b> molto dolce <b>Grado Brix:</b> $\geq 12^\circ$ <b>Categoria:</b> Prima	<b>Colore:</b> rosso da chiaro a intenso <b>Forma:</b> da sferoidale a cilindrica <b>Sapore:</b> dolce leggermente acidulo <b>Grado Brix:</b> $\geq 12^\circ$ <b>Categoria:</b> Prima	<b>Colore:</b> rosso con striature verdi <b>Forma:</b> sferica appiattita <b>Sapore:</b> dolce acidulo <b>Grado Brix:</b> 10,5 <b>Categoria:</b> Prima

Modalità di distribuzione	Confezionamento	Periodo di consumo/distribuzione			
Tal quale	Pluridose	Da inizio ottobre a fine aprile			
IV gamma	Monodose	Da inizio ottobre a fine aprile			
Porzionato in classe	Pluridose	Da inizio ottobre a fine aprile			
Estratto/Centrifuga	Monodose in bicchiere	Da inizio ottobre a fine aprile			
Qualità	Lotta integrata	IGP	SQNPI	Biologico	DOP
Zona di provenienza	UE	Mela di Valtellina Mele dell'Alto Adige Melannurca	UE	UE	Mela di Val di Non

La descrizione delle modalità di approvvigionamento, delle procedure di tracciabilità, delle modalità di verifica dei parametri qualitativi e il piano dei controlli analitici, sono stati inseriti all'inizio del fascicolo contenente la presente scheda tecnica, sono descritti nell'offerta tecnica e saranno oggetto di comunicazione alle scuole.




## Scheda tecnica di specie/distribuzione

Specie	Pere					
	Abate Fatel	Kaiser Alexander	William's	Decana del Comizio	Angelys	Conference
Varietà						
Caratteristiche	<p><b>Colore:</b> giallo paglierino</p> <p><b>Forma:</b> piriforme</p> <p><b>Sapore:</b> molto dolce</p> <p><b>Grado Brix:</b> 12</p> <p><b>Categoria:</b> Prima</p>	<p><b>Colore:</b> rugginosa su sottofondo giallo bronzeeo e con numerose lenticelle evidenti</p> <p><b>Forma:</b> piriforme</p> <p><b>Sapore:</b> assenza di amaro flavour di agrume fragola e vaniglia</p> <p><b>Grado Brix:</b> 12</p> <p><b>Categoria:</b> Prima</p>	<p><b>Colore:</b> giallo chiaro con qualche leggera sfumatura rossastra sulla parte del frutto esposta al sole</p> <p><b>Forma:</b> piriforme</p> <p><b>Sapore:</b> dolce e molto gradevole</p> <p><b>Grado Brix:</b> 12</p> <p><b>Categoria:</b> Prima</p>	<p><b>Colore:</b> verde tendenzialmente giallo intenso</p> <p><b>Forma:</b> turbinata di media grossa pezzatura</p> <p><b>Sapore:</b> molto gradevole e leggermente acidulo</p> <p><b>Grado Brix:</b> 12</p> <p><b>Categoria:</b> Prima</p>	<p><b>Colore:</b> rugginose con sfumature dorate</p> <p><b>Forma:</b> sferico o ovoidale</p> <p><b>Sapore:</b> molto gradevole</p> <p><b>Grado Brix:</b> 12</p> <p><b>Categoria:</b> Prima</p>	<p><b>Colore:</b> verde giallastro con rugginosità diffusa</p> <p><b>Forma:</b> piriforme spesso simmetrica</p> <p><b>Sapore:</b> dolce</p> <p><b>Grado Brix:</b> 11</p> <p><b>Categoria:</b> Prima</p>

Modalità di distribuzione	Confezionamento	Periodo di consumo/distribuzione			
Tal quale	Pluridose	Da inizio ottobre a fine aprile			
IV gamma	Monodose	Da inizio ottobre a fine aprile			
Porzionato in classe	Pluridose	Da inizio ottobre a fine aprile			
Estratto/Centrifuga	Monodose in bicchiere	Da inizio ottobre a fine aprile			
Qualità	IGP	IGP	Lotta integrata	SQNPI	
Zona di provenienza	Emilia Romagna	Pera Mantovana	UE	UE	


La descrizione delle modalità di approvvigionamento, delle procedure di tracciabilità, delle modalità di verifica dei parametri qualitativi e il piano dei controlli analitici, sono stati inseriti all'inizio del fascicolo contenente la presente scheda tecnica, sono descritti nell'offerta tecnica e saranno oggetto di comunicazione alle scuole.

## Scheda tecnica di specie/distribuzione

<b>Specie</b>	<b>Nettarina</b>
	Zincal 5
<b>Varietà</b>	
<b>Caratteristiche</b>	<p><b>Colore:</b> giallo  <b>Forma:</b> rotonda ovata  <b>Sapore:</b> ottimo, leggermente acida  <b>Grado Brix:</b> 10  <b>Categoria:</b> Prima</p>

Modalità di distribuzione	Confezionamento		Periodo di consumo/distribuzione	
Tal quale	pluridose		Da inizio maggio a giugno	
Porzionato in classe	pluridose		Da inizio maggio a giugno	
IV gamma	monodose		Da inizio maggio a giugno	
Qualità	Lotta integrata	SQNPI	Biologico	
Zona di provenienza	UE	UE	UE	

La descrizione delle modalità di approvvigionamento, delle procedure di tracciabilità, delle modalità di verifica dei parametri qualitativi e il piano dei controlli analitici, sono stati inseriti all'inizio del fascicolo contenente la presente scheda tecnica, sono descritti nell'offerta tecnica e saranno oggetto di comunicazione alle scuole.

	<b>SCHEDA TECNICA</b>	<b>ST VF C0432</b>	
Il Frullato - Pera 042608		Rev.: 4	Del: 24/09/2015
		Pagina 1 di 1	



## IL FRULLATO - PERA

### DENOMINAZIONE COMMERCIALE:

Mix di frutta pronto da bere. Fonte di vitamina C. Contenuto di frutta 100%.

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

INGREDIENTI: puree di frutta (pera 50%, banana 3,2%), succo e concentrato d'uva, succo di acerola, vitamina C.

**ALLERGENI:** Assenti.

### CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE:

Residuo ottico ( Brix ) 14,2 ± 0,2

Acidità ( ac.citrico monoidrato ) 0,33 - 0,50 g/100g

pH ≤ 3,85

Residui fitofarmaci: conformi ai limiti di legge.

Antifermentativi: assenti.

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:** Prodotto commercialmente sterile.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Colore, odore, sapore tipico dei frutti sani e maturi.

### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

Valori medi riferiti a 100 ml di prodotto		
Energia	254 kJ	60 kcal
Grassi	0,1 g	
di cui acidi grassi saturi	0,0 g	
Carboidrati	14,2 g	
di cui zuccheri	13,3 g	
Fibre	0,9 g	
Proteine	0,4 g	
Sale	0,0 g	
Vitamina C	12 mg * 15% VNR	
* VNR (Valori Nutritivi di Riferimento)		

### CARATTERISTICHE CONTENITORE:


Il prodotto è commercializzato in contenitori conformi alla legislazione vigente.

Tipologia confezione: brik 125 ml.

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE:** In appositi magazzini a temperatura ambiente.

Una volta aperta la confezione, conservare in frigorifero per 2 – 3 giorni.

**T.M.C. :** 12 mesi.

	<b>SCHEDA TECNICA</b>	<b>ST</b>	
Il Frullato - Pesca 042611		Rev.: 4	Del: 01/03/2017
Pagina 1 di 1			



## IL FRULLATO - PESCA

### DENOMINAZIONE COMMERCIALE:

Mix di frutta pronto da bere. Fonte di vitamina C. Contenuto di frutta 100%.

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:

INGREDIENTI: puree di frutta (pesca 50%, banana 4%), succo e concentrato d'uva, succo di acerola, vitamina C.

**ALLERGENI:** Assenti.

### CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE:

Residuo ottico ( Brix ) 14,2 ± 0,2

Acidità ( ac.citrico monoidrato ) 0,40 - 0,55 g/100g

pH ≤ 3,85

Residui fitofarmaci: conformi ai limiti di legge.

Antifermentativi: assenti.

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:** Prodotto commercialmente sterile.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** Colore, odore, sapore tipico dei frutti sani e maturi.

### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:

Valori medi riferiti a 100 ml di prodotto		
Energia	240 kJ	57 kcal
Grassi	0,1 g	
di cui acidi grassi saturi	0,0 g	
Carboidrati	12,9 g	
di cui zuccheri	12,8 g	
Fibre	0,9 g	
Proteine	0,6 g	
Sale	0,0 g	
Vitamina C	12 mg	* 15% VNR
* VNR (Valori Nutritivi di Riferimento)		

### CARATTERISTICHE CONTENITORE:

Il prodotto è commercializzato in contenitori conformi alla legislazione vigente.

Tipologia confezione: brik 125 ml.

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE:** In appositi magazzini a temperatura ambiente.

Una volta aperta la confezione, conservare in frigorifero per 2 – 3 giorni.

**T.M.C. :** 12 mesi.

## Scheda tecnica



# Snacky KS02/KS04 Petali di mela disidratati

Codice:  
SP/PF/KS02  
SP/PF/KS04  
R01

01/02/2017

Redatto da RGQ  
*Vin Schmitt*  
Approvato da DIR  
*A. Pedemonte*

### 1. CARATTERISTICHE TIPICHE

Descrizione prodotto	Snack di frutta croccante ottenuto da mele con buccia tagliate a fettine sottili
Processo	Il prodotto viene preparato solo da materie prime selezionate e disidratate ad aria calda, applicando elevati standard di lavorazione degli alimenti.
Origine	EU
Ingredienti	Mela, acidificante: acido citrico, antiossidante: acido ascorbico.
Peso netto	Sacchetto da 20 o 40 g

### 2. CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Aspetto	Colore giallo chiaro, con buccia.
Gusto	Gusto caratteristico della mela al giusto grado di maturazione, senza odori estranei o note negative
Struttura	Croccante
Pesticidi	In conformità alle normative europee
Metalli pesanti	In conformità alle normative europee

Confezione primaria



KS02= sacchetto da 20g:  
KS04 = sacchetto da 40g:

codice a barre: 8013455900018  
codice a barre: 8013455900056

### 3. VALORI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI. / 100 GRAMMI DI PARTE EDIBILE)

Questa tabella nutrizionale è stata redatta seguendo la normativa applicabile al momento della sua edizione. I valori indicati sono basati sulle nostre migliori conoscenze e sono calcolati da valori medi riportati in letteratura. Eventuali scostamenti nel prodotto sono da attribuire alla variabilità naturale delle materie prime.

Energia	309 Kcal	KJ 1295	Grassi totali	(g)	1.2
Proteine	(g)	1.8	Di cui saturi	(g)	0.2
Carboidrati totali	(g)	94.1	Sale (Na x 2.5)	(g)	0.018
Di cui zuccheri	(g)	77.7			

### 4. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	Metodo analitico	valore		Metodo analitico	valore
Conta totale	ISO 4833	<1000 / g	E. Coli	ISO 7402	<10 / g
Lieviti	ISO 7954	<100 / g	Salmonella	ISO 6579	assente/25 g
Muffe	ISO 7954	< 100 / g	Tossine	In conformità alle normative europee	

### 5. CONFEZIONAMENTO

Il prodotto viene confezionato in sacchetto di materiale plastico flessibile, idoneo al contatto con alimenti. I sacchetti, vengono disposti in **cartoni espositori**, bancalizzati su euro pallet puliti ed integri, completamente isolati da fogli pallet. In aggiunta il pallet viene avvolto e coperto da film impermeabile.

	N° sacchetti/cartone	n° cartoni/strato	n° cartoni/pallet	Tot. n° sacchetti/pallet
Formato 20 g	12	19	228	2736
Formato 40 g	14	14	126	1764

## Scheda tecnica



# Snacky KS02/KS04 Petali di mela disidratati

Codice:  
SP/PF/KS02  
SP/PF/KS04  
R01

01/02/2017

Redatto da RGQ  
*Vin Schmitt*  
Approvato da DIR  
*A. Bettin*

### 6. ALTRE INFORMAZIONI

Stoccaggio e Shelf life	A causa della sensibilità del prodotto, conservare lontano da fonti di calore, in luogo fresco e asciutto Questo prodotto, se conservato nelle migliori condizioni come sopra descritto e nella sua confezione originale sigillata, manterrà le sue proprietà iniziali per almeno 18 mesi dalla data di produzione.
Modalità d'uso	Dopo l'apertura il prodotto rimane croccante per poche ore. Richiudere bene la confezione e conservare in luogo fresco ed asciutto
Materiali di confezionamento	Idonei al contatto con alimenti
Tracciabilità	Ogni confezione viene identificata da un codice lotto di tracciabilità. Il codice lotto è conforme a requisiti ed indicazioni di marcatura della categoria merceologica cui appartiene il prodotto.
Trasporto	Il mezzo di trasporto deve essere visivamente pulito prima del carico ed utilizzato solo per trasportare materiali la cui natura e proprietà non siano in conflitto con la salubrità degli alimenti preparati per uso umano.
GMO status	In accordo con Regolamento (EC) 1829/2003 e 1830/2003. Il prodotto non necessita di etichettatura.
HACCP	Il prodotto viene preparato in conformità al Regolamento 852/2004 sulla sicurezza e salubrità degli alimenti.

Allergeni		contiene	sulla linea	magazzino
"cc" significa che l'allergene può essere ritrovato nell'alimento solo a causa di contaminazione crociata durante la produzione.	Cereali contenenti glutine inferiore 20 ppm ( da frumento, riso, orzo, avena, farro, kamut o altri ibridi) e prodotti derivati	no	no	no
	Crostacei e prodotti derivati	no	no	no
	Uova e prodotti derivati	no	no	no
	Pesce e prodotti derivati	no	no	no
	Arachidi e prodotti derivati	no	no	no
	Soia e prodotti derivati (farina, proteine, lecitina ed olio)	no	no	no
	Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)	no	no	no
	Noci ( Mandorla, nocciola, noce , anacardi , noci pecan , noci del Brasile , Pistacchio , noci macadamia e noci del Queensland) e prodotti derivati	no	no	no
	Sedano e prodotti derivati	no	no	no
	Mostarda e prodotti derivati	no	no	no
	Sesamo e prodotti derivati	no	no	no
	Anidride solforosa e solfiti in concentrazione maggiore di 10 mg/kg	no	no	no
	Molluschi e prodotti derivati	no	no	no
	Lupini e prodotti derivati	no	no	no
	Prodotti di origine animale	no	no	no
	Mais e prodotti derivati	no	no	si
	Benzoati	no	no	no
	Coloranti azoici	no	no	no
	Dolcificanti artificiali	no	no	no
	BHA/BHT	no	no	no
	Cacao	no	no	no
	Coloranti	no	no	no
	Aromi	no	no	si
Frutta e prodotti derivati	si	-	-	
Gelatina	no	no	no	
Estratti di lievito	no	no	no	
Carne e prodotti derivati	no	no	no	
Conservanti	no	no	no	
Semi, olio di semi e prodotti derivati	no	no	no	