

Ch. des Ages 38  
Case postale 113  
2533 Evilard  
Tel. +41 (0)32 322 83 04  
Fax. + 41 (0) 32 323 76 49  
[h.probst@sysco.ch](mailto:h.probst@sysco.ch)

**HENRI PROBST SA**

Pagina 1 di 1



**SP02 PROBST**  
Rev. 11 del 11/03/2016

## SPECIFICA TECNICA

<b>PRODOTTO</b>	<b>ALBICOCHE A META' I.Q.F.</b>		
INGREDIENTI	albicocche, antiossidante acido L-ascorbico, regolatore di acidità: acido citrico		
DESCRIZIONE	albicocche a metà surgelate con tecnica IQF		
VARIETA' FRUTTA	Tonda di Costigliole / San Castrese / Orangè de Provence / Rouge du Roussilon		
ORIGINE FRUTTA	Italia , Francia		
TAGLIO	a metà calibri: < 35, 35 - 40, 40 – 45 , > 45		
CONFEZIONE	<b>2 x 2,5 kg ( sacchetto polietilene – cartone ondulato )</b>		
	<b>EAN 13 (sacchetto)</b>	8032797130150	<b>EAN 14 (cartone)</b> 28032797130154

*Residui di pesticidi in accordo con la normativa europea vigente. La frutta e' priva di organismi geneticamente modificati ( Reg.CE 1829/2003 e 1830/2003 ). La frutta surgelata non contiene gli allergeni ai sensi della direttiva 2003/89/CE e 2006/142/CE, e nel reparto dove essa viene prodotta non ci sono produzioni, contenenti allergeni.*

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE:	
Brix ( at 20 °C )	min 8 %
Acido L-ascorbico:	>500 mg/kg misurato immediatamente dopo lo scongelamento

VALORI MEDI NUTRIZIONALI per 100g di prodotto	
Energie	28 Kcal - 117 Kj
Proteine	0.4 g
Grassi	0.1 g
Grassi saturi	0.0 g
Sale naturalmente contenuto	0.003 g
Carboidrati	6.8 g
Di cui zuccheri	6.8 g
Fibre	1.5 g

DIFFETTOSITA':	
Noccioli interi	1/1000 kg
Ammaccate	< 0.2%
Picciolo intero	1/10 kg
Parti di picciolo	5/10 kg
Verde / non mature	< 10%
Stramaturato	< 2%
Corpi estranei	Assenti
Marcio	Assenti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:	
Carica batterica totale	< 10 <sup>4</sup> /g
E. Coli	< 10 /g
Salmonella	assente /25 g
TEMPERATURA DI STOCCAGGIO	- 18°C
SHELF LIFE	36 mesi dalla data di produzione

ALLERGENI:	SI	NO
Cereali che contengono glutine		X
Crostacei		X
Uova		X
Pesche		X
Arachidi		X
Grani di Soia		X
Latte		X
Frutta a guscio		X
Sedano		X
Senape		X
Semi di sesamo		X
Anidride solforosa e solfiti		X
Lupino		X
Molluschi		X

INFORMAZIONI SUPPLEMENTARI	SI	NO
CO2 neutro		X
Organismo geneticamente modificato		X
Nanotecnologia		X
Radiazioni ionizzanti		X
Antibiotici		X
Ormoni		X
Prodotti che aumentano la performance		X
Olio di palma		X
Olio di soia		X
Olio di girasole		X
Olio di colza		X
Grassi idrogenati		X
Alcool		X
Caffeina		X
Sale da cucina iodato		X
Colorante artificiale		X
Prodotti di conservazione		X
Antiossidante	X	
Fosfato		X
Uova allevamento al suolo		X
Uova allevamento all'aperto		X
Via aerea		X

*La frutta surgelata è prodotta nel rispetto dei criteri igienico – sanitari previsti dal piano di autocontrollo (reg. CE 852/04), compreso il controllo al metal-detector.*