

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



**SP55 PROBST**  
Rev. 10 del 11/03/2016

## SPECIFICA TECNICA

<b>PRODOTTO</b>	<b>CILIEGIE DENOCCIOLATE I.Q.F.</b>
<b>INGREDIENTI</b>	Ciliegie
<b>DESCRIZIONE</b>	I frutti sono sani, maturi, puliti, lavati e surgelati singolarmente
<b>ORIGINE FRUTTA</b>	Est Europa, Turchia
<b>CONFEZIONE</b>	<b>2 x 2,5 kg ( sacchetto polietilene – cartone ondulato )</b>
	<b>EAN 13 (sacchetto)</b> 8032797130136 <b>EAN 14 (cartone)</b> 28032797130130

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.

<b>CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE:</b>	
Brix ( a 20 °C )	> 14.0 %
Colore:	rosso scuro
Sapore:	tipico del frutto
Calibro:	medio grosso / omogeneo

<b>VALORI MEDI NUTRIZIONALI per 100g di prodotto</b>	
Energia	38 Kcal - 158 Kj
Proteine	0.8 g
Grassi	0.1 g
Grassi saturi	0.0 g
Sale naturalmente contenuto	0.008 g
Carboidrati	9.0 g
Di cui zuccheri	9.0 g
Fibre	1.3 g

<b>DIFETTOSITA':</b>	
Stramaturato	5 %
Frutti non maturi	5 %
Frutti rotti, danneggiati	10 %
Corpi estranei	Assenti
Frammenti Noccioli	0.5 %
Piccioli	1/1 kg
Noccioli interi	0.5 %

<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:</b>	
Carica batterica totale	< 10 <sup>5</sup> /g
E. Coli	< 10 /g
Salmonella	assente /25 g
TEMPERATURA DI STOCCAGGIO	-18°C
SHELF LIFE	36 mesi dalla data di produzione

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.

<b>ALLERGENI:</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>
Cereali che contengono glutine		X
		X
Crostacei		
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

<b>INFORMAZIONI SUPPLEMENTARI</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>
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