

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

HENRI PROBST SA

Pagina 1 di 1



SP55 PROBST
Rev. 10 del 11/03/2016

SPECIFICA TECNICA

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

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

VALORI MEDI NUTRIZIONALI per 100g di prodotto	
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

DIFETTOSITA':	
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 %

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:	
Carica batterica totale	< 10 ⁵ /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.

ALLERGENI:	SI	NO
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

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