

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



SP57 PROBST
Rev. 11 del 10/08/2016

SPECIFICA TECNICA

PRODOTTO	PRUGNE A META' CALIBRATE 40 mm oltre I.Q.F.		
INGREDIENTI	Prugne		
DESCRIZIONE	I frutti sono sani, maturi, puliti, lavati e surgelati singolarmente		
ORIGINE FRUTTA	Est Europa		
CONFEZIONE	2 x 2,5 kg (sacchetto polietilene – cartone ondulato)		
	EAN 13 (sacchetto)	8032797130051	EAN 14 (cartone) 28032797130055

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)	> 11.0 %
Colore:	buccia: rossastro tendente al blu Polpa: rosso scuro
Sapore:	tipico del frutto

VALORI MEDI NUTRIZIONALI per 100g di prodotto	
Energia	42 Kcal - 177 Kj
Proteine	0.5 g
Grassi	0.1 g
Grassi saturi	0.0 g
Sale naturalmente contenuto	0.005 g
Carboidrati	10.5 g
Di cui zuccheri	10.5 g
Fibre	1.5 g

DIFETTOSITA':	
Stramaturato	5 %
Frutti non maturi	5 %
Piccioli	1/3 kg
Frammenti di foglie	1/3 kg
Corpi estranei	assenti
Noccioli interi	1/20 kg

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