		Specifica Tecnica		
		Prodotto Finito		
Pagina	**1 di 1**		**Revisione No.**	**0**
Redatto da	**Monica Nali**		**Data**	**02.01.14**

PAGO Nettare di Pera

Formato: 200ml Vetro

Shelf life: 18 mesi

Definizione:
Nettare di pera a base di purea di pera. Frutta: 50% minimo.

Ingredienti:

Purea di pera, acqua, zucchero, succo concentrato di limone.

Conservazione:
Conservare in luogo fresco, asciutto, pulito e senza odori, al riparo dalla luce solare, soprattutto se diretta, e da sorgenti di calore. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare preferibilmente entro 3 giorni.

Caratteristiche Organolettiche:
Colore giallo chiaro, profumo e sapore tipico di pere mature e cremose con note di miele.

Caratteristiche Chimiche e Chimico Fisiche:

Parametro	UM	Valore
Grado Brix	°Brix	14,6
% succo	%	50
Acidità totale	%p/v	3,6

Informazioni nutrizionali - Valori Medi per 100 ml:

Parametro	UM	Valore
Energia	Kcal	63
Grassi	g	< 0,1
di cui acidi grassi saturi	g	< 0,1
Carboidrati	g	15,6
di cui zuccheri	g	14,5
Proteine	g	0,22
Fibre	g	1,9
Sodio	g	0,002

Caratteristiche di Confezionamento:

Imballo	Confezione	Descrizione
Imb. Primario	Bottiglia	Materiale: Vetro + etichetta in carta.
Imb. Primario	Tappo	Materiale: Metal Twist Off. Tappo di sicurezza sotto vuoto con apertura a scatto.
Imb. Secondario	Vassoio	N° 24 bottiglie di prodotto finito in vassoio di cartone avvolto con film termoretraibile.
Pallet	Pallet	Pallet CHEP composto da 9 strati - N° 90 cartoni (2.160 bottiglie per pallet) - avvolto con film estensibile trasparente.