

NETTARE DI ALBICOCCA

1) INDICAZIONI PER L'ETICHETTATURA

1.1 DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Succo e polpa di albicocca

1.2 DENOMINAZIONE DI VENDITA

Succo e polpa di albicocca
Frutta 40% minimo.

1.3 INGREDIENTI

Ingredienti: acqua, purea di albicocca, zucchero, acidificante: acido citrico, antiossidante: acido ascorbico.

1.4 TABELLA NUTRIZIONALE

Valori nutrizionali medi per	100ml	%AR* (100ml)	per porzione (250ml)	%AR* (250ml)
Energia	230kJ - 54kcal	3	575kJ - 135kcal	7
Grassi	0g	0	0g	0
di cui acidi grassi saturi	0g	0	0g	0
Carboidrati	13g	5	32g	12
di cui zuccheri	13g	14	32g	36
Fibre **	0,6g		1,5g	
Proteine	0g	0	0g	1
Sale	0g	0	0g	0

**elemento nutritivo NON obbligatorio

*% AR= Assunzioni di Riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000kcal)

Il prodotto contiene XXX porzioni

1.5 INDICAZIONE LOTTO / TMC

Lotto di produzione e da consumarsi preferibilmente entro il: vedi indicazioni sul tappo/collo bottiglia.

TMC a fine mese

1.6 MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Agitare prima dell'uso

Conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto al riparo dalla luce solare e da fonti di calore.

Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 3/4 giorni

La presenza di deposito sul fondo della bottiglia è dovuta alla naturale sedimentazione della polpa della frutta

1.7 NOME E SEDE DEL PRODUTTORE STABILIMENTI

Prodotto per XXX Via XXX nello stabilimento indicato dalla lettera posta sul tappo/collo bottiglia

C- Via Alla Fonte, 13 Caslino al Piano (CO)

M- SS17 Loc. Colle Facchini San Nicola Sulmona (AQ)

2) CARATTERISTICHE PRODOTTO FINITO

2.1 CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica mesofila		ufc/1ml	≤ 20
Enterobatteri		ufc/1ml	assenti
Miceti:	muffe	ufc/1ml	≤ 1
	lieviti	ufc/1ml	≤ 1

2.2 CARATTERISTICHE CHIMICO- FISICHE

Parametro	unità di misura	valore	tolleranze
Grado rifrattometrico	°Bx	14,1	± 0,5
pH	u.pH	3,5	± 0,5
Acidità A.C.A.	%p/v	0,54	± 0,08

2.3 CARATTERISTICHE SENSORIALI

Odore	dolce, tipico, caratteristico
Gusto	dolce, caratteristico, gradevole
Colore	tipico, regolare
Aspetto	regolare
Corpi estranei	assenti

3) NORMATIVE DI RIFERIMENTO*

La composizione è conforme a:

DPR 719/1958 e succ. agg. - Regolamento per la disciplina igienica della produzione e del commercio delle acque gassate e delle bibite analcoliche gassate e non gassate confezionate in recipienti chiusi

Direttiva UE 12/2012 e succ. agg. - (Recepimento secondo D.Lgs 20 del 2014 e succ. agg) - Direttiva concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana

Nota del Ministero della Salute del 5/07/2016 - Nota per i prodotti per sportivi concernente le indicazioni per gli adeguamenti normativi dei cosiddetti "latte di crescita" e dei prodotti dietetici per sportivi conseguenti all'abrogazione del settore di prodotti destinati ad una alimentazione con l'applicazione del Regolamento (UE) 609/2013 dal 20 luglio 2016

Reg. CE 1925/2006 e succ. agg. - Regolamento sull'aggiunta di vitamine e minerali e di talune altre sostanze agli alimenti

Reg. CE 834/2007 e succ. agg. - Regolamento relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici

Reg. CE 1333/2008 e succ. agg. - Regolamento relativo agli additivi alimentari

Reg. CE 1334/2008 e succ. agg. - Regolamento relativo agli aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati a essere utilizzati negli e sugli alimenti

Reg. CE 1881/2006 e succ. agg. - Regolamento che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari

Reg. CE 396/2005 e succ. agg. - Regolamento concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale

Reg. CE 852/04 e succ.agg. - Regolamento sull'igiene dei prodotti alimentari

Direttive CE 2/1999 e succ. agg. - Direttiva relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti gli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti.

Direttive CE 3/1999 e succ. agg. - Direttiva che stabilisce un elenco comunitario di alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti.

Reg. CE 1830/2003 e succ. agg. - Regolamento concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati

L'etichettatura è conforme a:

Reg. UE 1169/2011 e succ. agg. - Regolamento relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori

*La conformità alle singole normative è in funzione della tipologia di prodotto

SanAttiva

- NETTARI
- PET 1 lt pera, albicocca, pesca



Descrizione prodotto	Formato lt.	Dimensione e Ø x h cm	Imballo				Pallet							
			Tipo	Pz.	Formato LxPxH cm	Peso kg	Fard. x str.	Str. x banc.	Fard. x banc.	Bott x banc.	DimensioneL xPxH cm	Peso Lordo	Codice EAN	Dur. Mesi
Nettare PERA	1	8x26	Fard termo	6	23,5x15,5x 26	6,6	25	5	125	750	80x120x150	845	8009980889515	12
Nettare PESCA	1	8x26	Fard termo	6	23,5x15,5x 26	6,6	25	5	125	750	80x120x150	845	8009980889522	12
Nettare ALBICOCCA	1	8x26	Fard termo	6	23,5x15,5x 26	6,6	25	5	125	750	80x120x150	845	8009980889508	12