



SCHEDA TECNICA DI DESCRIZIONE PRODOTTO

AMITA – Arancia 100%

DENOMINAZIONE DI VENDITA E INGREDIENTI

Succo di arancia a base di succo concentrato (come previsto dal DL 151 del 21.05.2004 e allegati)

Contiene in natura zuccheri (come previsto dal reg 1924/2006)

Descrizione: succo 100% a base di succo concentrato ottenuto reinserendo nel succo concentrato l' acqua estratta dal succo al momento della concentrazione e ripristinando gli aromi, pastorizzato, preparato con tecnologia di riempimento " Hot fill" (Vetro), senza conservanti

STABILIMENTO DI PRODUZIONE (Per conto di Coca-Cola HBC Italia srl)

TrentoFrutta S.p.A. Via A. Degasperì, 130 38100 Trento

INFORMAZIONI e AVVERTENZE

USO PREVISTO: consumo di bevande, singolarmente o durante i pasti.

GRUPPO DI CONSUMATORI A RISCHIO: Non contiene zuccheri aggiunti ma l' alimento contiene gli zuccheri presenti naturalmente nella frutta (Fruttosio), può quindi essere consumato con moderazione dai diabetici.

Non contiene fonti di glutine, non è quindi un prodotto a rischio per i celiaci

MATERIE PRIME: il succo concentrato di arancia è il prodotto ottenuto dall' endocarpo dei frutti freschi, sani e maturi di " Citrus sinensis" provenienti da Brasile, Cuba e Messico, nel rispetto delle Direttive (2001/112/EC, 2004/141/EC e DL 151 del 21.05.2004 e allegati) e delle linee guida per Orange Juice of the A.I.J.N. Code of Practice.

Gli ingredienti non contengono e non derivano da organismi geneticamente modificati (Direttiva 1830/2003 EC). Il prodotto non contiene additivi aggiunti (acidi, zuccheri, antiossidanti, conservanti, coloranti, stabilizzanti, aromi) e deve essere assente ogni tipo di materiale estraneo.

Per quanto riguarda il potenziale residuo di pesticidi e metalli pesanti, vengono rispettati i limiti previsti dal DM del 27 agosto 2004 e dal Regolamento comunitario 396/2005.

Il succo concentrato stoccato, in tanks metallici, viene successivamente congelato: conservazione e trasporto devono avvenire a temperature < - 18°C

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (per 100 ml)

Valore energetico	44 kcal, 185 kJ	Grassi	0 g
Proteine	0,7 g	Di cui saturi	0 g
Carboidrati	10,2 g	Fibre alimentari	0 g
Di cui zuccheri	10 g	Sale	0 g

% Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal) per 200 ml

Valore energetico	87 kcal/371kJ	4%	Grassi	0 g	0%
Proteine	1,4 g	3%	Di cui saturi	0 g	0%
Carboidrati	20 g	8%	Fibre alimentari	0 g	-
Di cui zuccheri	20 g	22%	Sale	0 g	-



SCHEDA TECNICA DI DESCRIZIONE PRODOTTO

AMITA – Arancia 100%

FORMATI DISPONIBILI

VETRO NON RIUTILIZZABILE

(codice articolo 1085701)

200 ml	Codice EAN Imballo: 520 1005 1 6948 7
Unità vendita al cliente:	Vassoio + termoretraibile 24 bott VAP Dimens. imballo (mm): 350 x 235 x 140 Peso lordo Kg: 8,7 prodotto l: 4,8
Unità logistica (Europallet cm 80 x 120)	N° imballi x strato: 10 N° strati x pallet: 9 N° imballi x pallet: 90 Altezza completa pallet (cm): 136

CONDIZIONI DI TRASPORTO E STOCCAGGIO

A Temperatura ambiente (in ogni caso si consiglia di non superare i 30°C), non esporre il prodotto a condizioni di temperatura estreme e non lasciare i carichi per lunghi periodi al sole (rischio di imbrunimento e/o ossidazione).

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura ambiente, in luogo asciutto, pulito e senza odori, lontano da detergenti e altri prodotti chimici, al riparo da luce solare e da fonti di calore. Nelle confezioni in vetro il “ clic” all’ apertura assicura l’ integrità della confezione. Dopo l’ apertura il prodotto si conserva in frigorifero per alcuni giorni. Si consiglia di agitare prima dell’ uso e di servire fresco.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

Vetro: Lotto e TMC sono riportati sul tappo: Gusto, TMC (GG/mese/ AA), L produttivo (cod Plant, GG anno, ora)

VETRO

12 mesi

PARAMETRI QUALITATIVI ALLA SPEDIZIONE

In funzione dell’ età del prodotto, delle condizioni di magazzinaggio e di trasporto, lievi variazioni dei parametri sotto indicati sono da considerare nella norma.

Percentuale di solidi solubili p/p (°Bx)	$11,5 \leq \text{°Bx} \leq 11,9$
Acidity (% w/v come ac. citrico anidro a pH 8.1)	$0,530 \pm 0.07$
pH	$3,35 \leq \text{pH} \leq 3,75$
Gusto e Odore	Tipico dell’ arancio, senza tracce di amaro, di “ cotto” e/o di altri off taste (es da ossidazione, fermentazione)
Colore	Giallo torbido, tipico del succo, senza separazione di fase e/o polpe galleggianti
Microbiologia: Conta Totale	<100 UFC/ 5 ml.
Lieviti e Muffe	0 ufc / 5 ml
Lattobacilli e TAB	0 ufc / 5 ml