



SCHEDA TECNICA DI DESCRIZIONE PRODOTTO

AMITA – Ananas

DENOMINAZIONE DI VENDITA E INGREDIENTI

Succo di ananas a base di succo da concentrato, addensante pectina, antiossidante: acido ascorbico
Contiene in natura zuccheri (come previsto dal reg 1924/2006)

Descrizione: succo ottenuto reinserendo nel 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. Degasperi, 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 ananas è il prodotto ottenuto dalla purea dei frutti maturi dell' ananas (" Ananas comosus L merr") con parziale rimozione della polpa e dell' acqua per concentrazione, nel rispetto delle Direttive (2001/112/EC, 2004/141/EC e DL 151 del 21.05.2004 e allegati) e delle linee guida per Pineapple Juice of the A.I.J.N. Code of Practice.

Le varietà utilizzate sono la Gold (provenienza Costa Rica) e la Cayenne (provenienza Thailandia, Filippine, Indonesia)

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	50 kcal, 214 kJ	Grassi	0 g
Proteine	0,4 g	Di cui saturi	0 g
Carboidrati	12 g	Fibre alimentari	0,4 g
Di cui zuccheri	11 g	Sale	0 g

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

Valore energetico	101kcal/428kJ	5%	Grassi	0 g	0%
Proteine	0,8 g	2%	Di cui saturi	0 g	0%
Carboidrati	24,0 g	9%	Fibre alimentari	0,8 g	-
Di cui zuccheri	23 g	26%	Sale	0 g	-

FORMATI DISPONIBILI

VETRO NON RIUTILIZZABILE

(Codice articolo 1027001)

200 ml	Codice EAN Imballo: 520 1005 1 6949 4
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



SCHEDA TECNICA DI DESCRIZIONE PRODOTTO

AMITA – Ananas

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): 135

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).

Le confezioni devono essere maneggiate con cura e i pallet del prodotto in brik non vanno sovrapposti

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

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)	$12,65 \leq \text{°Bx} \leq 13,05$
Acidity (% w/v come ac. citrico anidro a pH 8.1)	NRGB: $0,520 \pm 0,05$ Brik: $0,620 \pm 0,05$
pH	$3,5 \leq \text{pH} \leq 3,9$
Gusto e Odore	Dolce, leggermente acidulo, tipico del frutto maturo, senza tracce di off taste (es ossidazione, fermentazione)
Colore	Giallo torbido, senza parti estranee
Microbiologia: Conta Totale	<100 UFC/ 5 ml.
Lieviti e Muffe	0 ufc / 5 ml
Lattobacilli e TAB	0 ufc / 5 ml