

 S. Martino di Lupari (PD)	tipo documento MODULO	15-09-2020	Edizione 1	Revisione 1 / 2020	cod. identificazione SCH 11
	titolo documento SCHEDE TECNICHE	FRUTTI DI BOSCO *4 FRUTTI* CONGELATI			Pag. 1 di 2

PRODOTTO

FRUTTI DI BOSCO * 4 FRUTTI * CONGELATI

Descrizione prodotto	Frutti del sottobosco, raccolti al giusto grado di maturazione, in parte selvatici (more, mirtillo) e in parte di coltivazione (lamponi e ribes), selezionati, depicciolati e surgelati IQF.
Caratteristiche Organolettiche	Colori dal rosso intenso al blu-violaceo, odori e sapori tipici.
Prodotto:	FRUTTI DI BOSCO cong
Durabilità del prodotto/shelf life	More, Lamponi, Mirtilli e Ribes (in proporzioni variabile)
Conservazione magazzino	Mesi 18
Trasporto	Temperatura - 18° C
Caratteristiche Chimiche	Contaminanti ambientali nei limiti del Regolamento CE N°1881/06 s.m.i. Pesticidi nei limiti previsti dal Regolamento N°396/2005 s.m.i.
Caratteristiche Microbiologiche (conformi al Regolamento CE N°2073/05 ed alla O.M. 07/12/93)	Carica batterica a 30° C: < 5.000 ufc/g Enterobatteri totali: < 1.000 ufc/g Escherichia coli: < 10 ufc/g Staphylococcus aureus: < 10 ufc/g Salmonella: assente in 25g Listeria monocytogenes: <110 ufc/g (5 u.c., non oltre 11/g in 2 u.c., non oltre 110/g in 3 u.c.) Lieviti/Muffe: < 8000 ufc/g
Corpi estranei	Assenti
Controllo qualità	Ricerca di corpi estranei metallici tramite metal detector il quale viene verificato periodicamente e tarato con materiale di riferimento certificato. L'azienda effettua verifiche del prodotto visive ed analitiche sulla base delle procedure aziendali di autocontrollo igienico-sanitario e di qualità I prodotti sono conservati in azienda rispettando i vincoli di temperatura prescritti dalla normativa in vigore (T° < -18°C)
Etichettatura	Conforme al Regolamento UE N°1169/11 (per allergeni si veda tabella allegata)
Confezione	Packaging primario: sacchetto di materiale plastico adatto al contatto alimentare senza graffette o altri oggetti metallici. Packaging secondario: scatole di cartone senza graffette o altri oggetti metallici.



S. Martino di Lupari (PD)

tipo documento	MODULO	15-09-2020	Edizione	1	Revisione	1 / 2020	cod. identificazione	SCH 11	
titolo documento	SCHEDA TECNICA						FRUTTI DI BOSCO	Pag. 2 di 2	
							4 FRUTTI CONGELATI		

**ALLERGENI PRESENTI SECONDO QUANTO INDICATO
NEL REGOLAMENTO UE N°1169/11 E SUCC. MODIFICHE ED
INTEGRAZIONI**

	Presente come ingrediente	Presenza per contaminazione crociata
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	NO	NO
Frutta a guscio e prodotti derivati	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in conc. sup a 10 mg/Kg_	NO	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO	NO

OGM **Il prodotto NON contiene OGM (organismi geneticamente modificati) ed alimenti geneticamente modificati ai sensi del Regolamento CE N°1829/03 s.m.i.**

Provenienza **Bosnia – Serbia – Romania**

Valori nutrizionali

Valore energetico	42 kcal/176 kJ
Grassi	0,3 g
di cui saturi	0 g
Carboidrati	8 g
di cui zuccheri	4,9 g
Fibre	2,1 g
Proteine	0,7 g
Sale	0 g

*per 100 g di prodotto

Nota dal Ministero della salute
n. 0011949-P 23/05/2013

Consumare i Frutti di Bosco Surgelati SEMPRE COTTI facendoli bollire a 100° C per almeno 2 minuti. Se li usi per preparare i tuoi dolci ricordati di cuocerli.

Certificazione N° IT09/0134 Iso 9001 - Certificata dal 06.03.2009

Certificazione N° IT12/0291 Iso 22000 - Certificata dal 09.03.2012

Certificazione N° IT286286 IFS Food - Certificata dal 07.11.2018