

MELA

Modalità distributiva:

1. Tal quale intero (regolari) in vaschetta da due frutti

Qualità: LGNPI – GLOBAL GAP - I[^] cat. o superiore

2. Cestino della frutta (speciali)

Qualità: DA AGRICOLTURA BIOLOGICA - I[^] cat. o superiore

Origine Geografica: ITALIA

1. **Confezionamento due porzioni – Vaschetta in cartoncino riciclabile sigillata con pellicola riciclabile contenente 2 frutti da 160 grammi per consumo equivalente di due merende da realizzare in classe. Porzione per alunno: 160 g (monofrutto). Vaschetta contenuta in cassette in cartone riciclabile**

2. **Confezionamento Monoporzione - Cestino sigillato in materiale riciclabile contenuto in cassette in cartone riciclabili.**

Procedura di tracciabilità: Lotto in etichetta = Data di confezionamento.

Modalità di approvvigionamento: Il prodotto somministrato deriva principalmente e preferenzialmente dai soci produttori di Apofruit Italia. Le Regioni in cui si coltiva maggiormente il prodotto sono: *Emilia-Romagna, Trentino Alto Adige.*

Eventuali nr. di controlli suppletivi: Il numero di controlli suppletivi farà riferimento al “Piano di campionamento” di Apofruit specifico per ciascuna specie di prodotto certificato che viene revisionato ogni anno in funzione delle esigenze del mercato/progetto.

Parametri tecnici per il controllo del giusto grado di maturazione: Calibro min: 60mm- colore: giallo, rosa tendente al rosso, verde, rosso (tipico della varietà) - grado brix:11 - durezza: var. autunnali 4-7kg/cmq - var. invernali 6-8kg/cmq - difetti interni: non ammessi - difetti esterni: rispetto norma specifica Reg. UE 543/11.





Scheda tecnica prodotto finito

SPC.PF. xx2401x

Ed.1 Rev.0

POLPA DI MELA 100g x 24 pz

08/01/2021

Produttore	Natura Nuova Spa – Via Picasso, 3 48012 Bagnacavallo (RA)			
Tipologia prodotto e denominazione merceologica	Polpa di mela 100g x 24 pz capsula FRULLA'			
Ingredienti	Polpa di Mela* (100%) *da lotta integrata			
Origine materie prime	Mela (Italia)			
Caratteristiche prodotto	Polpa di mela ottenuta dalla lavorazione di frutti sani e selezionati, privati delle parti non edibili. Confezionamento in vaschette di alluminio dopo trattamento termico stabilizzante.			
Pesticidi ed altri contaminanti	Prodotto conforme alle normative europee ed italiane in vigore, circa le quantità massime ammesse di pesticidi, metalli pesanti e micotossine.			
Allergeni (Reg. 1169/2011)	Non sono presenti nessuno degli allergeni riportati nel Reg. 1169/2011, né come ingredienti né in tracce.			
Caratteristiche microbiologiche	Carica batterica tot.30°:	< 100 UFC/g		
	Clostridi solfito riduttori	<10 UFC/g		
	Staphilococchi coagulasi positivi	<10 UFC/g		
	Salmonella spp :	assente in 25 g		
	Listeria monocytogenes	assente in 25 g		
Caratteristiche Chimico/fisiche	Residuo refrattometrico	13.4 +/- 1° Brix		
	pH	3.70 +/- 0.3		
Parametri nutrizionali Valori medi per 100 g	Val. Energetico:	250kj/59kcal		
	Grassi:	0.2 g di cui saturi < 0.01 g		
	Carboidrati:	13 g di cui zuccheri 13 g		
	Fibra alimentare:	1.8g		
	Proteine:	0.4 g		
	Sale:	0.01 g		
Parametri organolettici	Aspetto	Polpa raffinata in modo omogeneo e compatto		
	Colore	tipico delle materie prime mela		
	Odore/Sapore	tipico della materia prima, gradevole di mela		
	Consistenza	Creposa e omogenea		
Etichettatura	Shelf life:	la vaschetta chiusa si conserva 12 mesi dalla data di produzione (pari alla data di scadenza meno 12 mesi).		
	Lotto di produzione:	- indicato come data di scadenza gg/mm/aa stampata sulla capsula della vaschetta; - indicato sul cartone come data di scadenza gg/mm/aa + un numero indicante il gg progressivo dell'anno.		
	T.M.C.:	indicato sulla capsula e sul cartone espresso come gg/mm/aa		
Modalità di conservazione	A garanzia del T.M.C. il prodotto deve essere conservato a temperature < 40°C in luogo fresco, asciutto e pulito, lontano da fonti di luce o di calore. Una volta aperto, il prodotto si conserva a temperature di < 4°C per 24 ore.			
Imballaggio	Imballo primario:	vaschetta monoporzione da 100 g, con capsula di chiusura "easy peeling", in alluminio ad uso alimentare rivestito.		
	Imballo secondario:	espositore ondulato da 24 pz, dimensioni 18.4(b) x 14.5 cm(h) x 25.5 cm(l)		
	Pallettizzazione:	bancali da 171 cartoni (9 strati da 19 cartoni), su pallet EPAL (DIM.80x120)		
Grammatura		Vaschetta (g)	Cartone (kg)	
	Peso netto	100	2.2	
	Peso lordo	102	2.448	
Codifica prodotto	ARTICOLO	EAN VASCHETTA	EAN CARTONE	
	xx2401x			



Scheda tecnica prodotto finito

SPC.PF. xx2405x

Ed.1 Rev.0

POLPA DI MELA PESCA 100g x 24 pz

08/01/2021

Produttore	Natura Nuova Spa – Via Picasso, 3 48012 Bagnacavallo (RA)			
Tipologia prodotto e denominazione merceologica	Polpa di mela e pesca 100g x 24 pz capsula FRULLA'			
Ingredienti	Polpa di Mela* (80%), Polpa di Pesca* (20%) *da lotta integrata			
Origine materie prime	Mela (Italia) Pesca (Italia)			
Caratteristiche prodotto	Polpa di mela ottenuta dalla lavorazione di frutti sani e selezionati, privati delle parti non edibili, miscelata con polpa di pesca. Confezionamento in vaschette di alluminio dopo trattamento termico stabilizzante.			
Pesticidi ed altri contaminanti	Prodotto conforme alle normative europee ed italiane in vigore, circa le quantità massime ammesse di pesticidi, metalli pesanti e micotossine.			
Allergeni (Reg. 1169/2011)	Non sono presenti nessuno degli allergeni riportati nel Reg. 1169/2011, né come ingredienti né in tracce.			
Caratteristiche microbiologiche	Carica batterica tot.30°:	< 100 UFC/g		
	Clostridi solfito riduttori	<10 UFC/g		
	Staphilococchi coagulasi positivi	<10 UFC/g		
	Salmonella spp :	assente in 25 g		
	Listeria monocytogenes	assente in 25 g		
Caratteristiche Chimico/fisiche	Residuo refrattometrico	14 +/- 2 °Brix		
	pH	3.7 +/- 0.2		
Parametri nutrizionali Valori medi per 100 g	Val. Energetico:	241kj/57kcal		
	Grassi:	0.2 g di cui saturi < 0.01 g		
	Carboidrati:	12.5 g di cui zuccheri 12.4 g		
	Fibra alimentare:	1.7g		
	Proteine:	0.5 g		
	Sale:	0.01 g		
Parametri organolettici	Aspetto	Polpa raffinata in modo omogeneo e compatto		
	Colore	tipico delle materie prime mela e pesca		
	Odore/Sapore	tipico della materia prima, gradevole di mela e pesca		
	Consistenza	Cremosa e omogenea		
Etichettatura	Shelf life:	la vaschetta chiusa si conserva 12 mesi dalla data di produzione (pari alla data di scadenza meno 12 mesi).		
	Lotto di produzione:	- indicato come data di scadenza gg/mm/aa stampata sulla capsula della vaschetta; - indicato sul cartone come data di scadenza gg/mm/aa + un numero indicante il gg progressivo dell'anno.		
	T.M.C.:	indicato sulla capsula e sul cartone espresso come gg/mm/aa		
Modalità di conservazione	A garanzia del T.M.C. il prodotto deve essere conservato a temperature < 40°C in luogo fresco, asciutto e pulito, lontano da fonti di luce o di calore. Una volta aperto, il prodotto si conserva a temperature di < 4°C per 24 ore.			
Imballaggio	Imballo primario:	vaschetta monoporzionamento da 100 g, con capsula di chiusura "easy peeling", in alluminio ad uso alimentare rivestito.		
	Imballo secondario:	espositore ondulato da 24 pz, dimensioni 18.4(b) x 14.5 cm(h) x 25.5 cm(l)		
	Pallettizzazione:	bancali da 171 cartoni (9 strati da 19 cartoni), su pallet EPAL (DIM.80x120)		
Grammatura		Vaschetta (g)	Cartone (kg)	
	Peso netto	100	2.2	
	Peso lordo	102	2.448	
Codifica prodotto	ARTICOLO	EAN VASCHETTA	EAN CARTONE	
	xx2405x			

PERE

Modalità distributiva: Tal quale intero

Qualità: GLOBAL GAP- I[^] cat. o superiore

Origine Geografica: ITALIA

1. **Confezionamento due porzioni – Vaschetta in cartoncino riciclabile sigillata con pellicola riciclabile contenente 2 frutti da 160 grammi per consumo equivalente di due merende da realizzare in classe. Porzione per alunno: 160 g (monofrutto). Vaschetta contenuta in cassette in cartone riciclabile**
2. **Confezionamento Monoporzione - Cestino sigillato in materiale riciclabile contenuto in cassette in cartone riciclabili.**

Procedura di tracciabilità: Lotto in etichetta = Data di confezionamento.

Modalità di approvvigionamento: Il prodotto somministrato deriva principalmente e preferenzialmente dai soci produttori di Apofruit Italia. Le Regioni in cui si coltiva maggiormente il prodotto sono: *Emilia-Romagna*.

Eventuali nr. di controlli suppletivi: Il numero di controlli suppletivi farà riferimento al “Piano di campionamento” di Apofruit specifico per ciascuna specie di prodotto certificato che viene revisionato ogni anno in funzione delle esigenze del mercato/progetto.

Parametri tecnici per il controllo del giusto grado di maturazione : Calibro min:55mm - colore: verde tendente al giallo - grado brix:12 - durezza:3-6kg/cmq - difetti interni: non ammessi - difetti esterni: rispetto norma specifica Reg. UE 543/11.

