

## MELA

### Modalità distributiva:

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

Qualità: LGNPI – GLOBAL GAP - I<sup>^</sup> cat. o superiore

2. Cestino della frutta (speciali)

Qualità: DA AGRICOLTURA BIOLOGICA - I<sup>^</sup> 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

<b>Produttore</b>	Natura Nuova Spa – Via Picasso, 3 48012 Bagnacavallo (RA)			
<b>Tipologia prodotto e denominazione merceologica</b>	<b>Polpa di mela 100g x 24 pz capsula FRULLA'</b>			
<b>Ingredienti</b>	Polpa di Mela* (100%) *da lotta integrata			
<b>Origine materie prime</b>	Mela (Italia)			
<b>Caratteristiche prodotto</b>	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.			
<b>Pesticidi ed altri contaminanti</b>	Prodotto conforme alle normative europee ed italiane in vigore, circa le quantità massime ammesse di pesticidi, metalli pesanti e micotossine.			
<b>Allergeni (Reg. 1169/2011)</b>	Non sono presenti nessuno degli allergeni riportati nel Reg. 1169/2011, né come ingredienti né in tracce.			
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	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		
<b>Caratteristiche Chimico/fisiche</b>	Residuo refrattometrico	13.4 +/- 1° Brix		
	pH	3.70 +/- 0.3		
<b>Parametri nutrizionali Valori medi per 100 g</b>	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		
<b>Parametri organolettici</b>	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		
<b>Etichettatura</b>	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 <b>data di scadenza</b> gg/mm/aa stampata sulla capsula della vaschetta; - indicato sul cartone come data di scadenza gg/mm/aa + un numero indicante il <b>gg</b> progressivo dell'anno.		
	T.M.C.:	indicato sulla capsula e sul cartone espresso come gg/mm/aa		
<b>Modalità di conservazione</b>	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.			
<b>Imballaggio</b>	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)		
<b>Grammatura</b>		Vaschetta (g)	Cartone (kg)	
	Peso netto	100	2.2	
	Peso lordo	102	2.448	
<b>Codifica prodotto</b>	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

<b>Produttore</b>	Natura Nuova Spa – Via Picasso, 3 48012 Bagnacavallo (RA)			
<b>Tipologia prodotto e denominazione merceologica</b>	<b>Polpa di mela e pesca 100g x 24 pz capsula FRULLA'</b>			
<b>Ingredienti</b>	Polpa di Mela* (80%), Polpa di Pesca* (20%) *da lotta integrata			
<b>Origine materie prime</b>	Mela (Italia) Pesca (Italia)			
<b>Caratteristiche prodotto</b>	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.			
<b>Pesticidi ed altri contaminanti</b>	Prodotto conforme alle normative europee ed italiane in vigore, circa le quantità massime ammesse di pesticidi, metalli pesanti e micotossine.			
<b>Allergeni (Reg. 1169/2011)</b>	Non sono presenti nessuno degli allergeni riportati nel Reg. 1169/2011, né come ingredienti né in tracce.			
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	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		
<b>Caratteristiche Chimico/fisiche</b>	Residuo refrattometrico	14 +/- 2 °Brix		
	pH	3.7 +/- 0.2		
<b>Parametri nutrizionali Valori medi per 100 g</b>	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		
<b>Parametri organolettici</b>	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		
<b>Etichettatura</b>	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 <b>data di scadenza</b> 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		
<b>Modalità di conservazione</b>	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.			
<b>Imballaggio</b>	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)		
<b>Grammatura</b>		Vaschetta (g)	Cartone (kg)	
	Peso netto	100	2.2	
	Peso lordo	102	2.448	
<b>Codifica prodotto</b>	ARTICOLO	EAN VASCHETTA	EAN CARTONE	
	xx2405x			

## PERE

**Modalità distributiva:** Tal quale intero

**Qualità:** GLOBAL GAP- I<sup>^</sup> 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.

