



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Data ult. revisione 29-set-03

cod. 1621 **FRAGOLE CAMAROSA SURGELATE**

2,5 kg

CARATTERISTICHE

Definizione **Fragole Camarosa surgelate**
Ingredienti **Fragole depicc. varietà Camarosa**
Origine **Spagna**
TMC mesi **24**

SENSORIALI		u.m.	valore	tolleranza	guida	
odore					tipico del prodotto	
colore					rosso intenso caratteristico	
sapore					caratteristico, tipico, non senza gusto	
FISICO-CHIMICHE		u.m.	valore	tolleranza	guida	
°Brix			8	+/-15%		
residui di pesticidi					secondo l'O.M.18/7/90 e succ. agg.	
pH			3,73	+/-15%		
acidità	%		0,92	+/-15%	come acido citrico	
zinco	mg/kg		1,6	+/-15%		
ferro	mg/kg		5,2	+/-15%		
MICROBIOLOGICHE		u.m.	valore	tolleranza	guida	
carica batterica totale	UFC/g		700		UNI ISO 4833-01/88	<10e6
coliformi totali	UFC/g		<10		UNI ISO 4832-01/88	<10e3
lieviti	UFC/g		50		ISO 7954-87(E)	<10e4
muffe	UFC/g		20		ISO 7954-87(E)	<10e4
E.coli	UFC/g		<10		AFNOR 3M 01/4-09/92	<10e2
L. Monocytogenes	MPN/g		assente		AFNOR W08-055 (1993)	assente
salmonella	UFC/25g		assente		ISO 6579-1990	assente
staphilococcus aureus	UFC/g		<100		ISO 6888-1983(E)	<10e2

CONFEZIONAMENTO

Imballo primario **busta PE**
EAN -
Imb. secondario **scatola cartone**
descrizione sul cartone riportante: codice prodotto, lotto, TMC
Peso lordo kg **10,5** pezzi x imballo **4**
Pallet **euro 80x120 altezza massima 170** imballi x strato **10** num. strati **6**
Trasporto **La spedizione ed il trasporto avvengono in condizioni tali da garantire l'integrità del contenitore, del prodotto e la successiva conservazione.**
Etichettatura **Secondo i DD.LL. 109/92 e 110/92 e succ modif.**

