	SCHEDA TECNICA	Pag. 1/2 Emissione: 01/10/2021 Rev. 3
---	-----------------------	--

Prodotto: Spremuta di arance bionde, pastorizzata, non da concentrato

Ingredienti: 100% Succo di Arance Bionde

Caratteristiche organolettiche:

- Aspetto Liquido, denso tipico della spremuta.
- Colore Giallo.
- Odore e sapore Gradevole, esente da off-flavours.

Specifiche Chimico-Fisiche:

- PH: 3,0 - 3,8
- °Brix: > 10
- Ratio > 9
- % Polpa: 5 - 10
- Vitamina C: > 300 mg/l

Specifiche microbiologiche:

- C.M.T.: < 150 UFC/ml
- Lieviti: < 10 UFC/ml
- Muffe: < 10 UFC/ml

Valori nutrizionali: (valori medi su 100 ml di prodotto)


- Energia 35 kcal / 149 kJ
- Grassi 0,0 g.
- Carboidrati 8,2 g.
- Fibre 0,1 g.
- Proteine 0,5 g.
- Sale 0,005 g.
- Vitamin C 35 mg

Additivi e aromatizzanti

- Assenti

Allergeni:

- Assenti

	SCHEMA TECNICA	Pag. 2/2 Emissione: 01/10/2021 Rev. 3
---	-----------------------	--

Imballo primario

- Gable top con tappo a vite
- Volume: 1000 ml
- Materiale imballo primario: Struttura multistrato in cartone, alluminio e plastica con tappo in plastica

Imballo secondario

- Cartone
- Nr. pezzi per cartone: 8

Pallettizzazione

- Nr. cartoni per pallet: 85 su pedana 80 x 120 cm
- Nr. strati per pallet: 5
- Nr. cartoni per strato: 17

Shelf life:

- 65 giorni dalla data di confezionamento
- Shelf life minima garantita alla consegna: 45 giorni

Modalità di conservazione:

- Il prodotto va conservato ad una temperatura compresa tra 0 °C e + 4 °C

Modalità di utilizzo:

- Agitare prima dell'uso.
Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 3 - 4 giorni

Smaltimento imballi primari e codici di riciclaggio:

- Contenitore: C/PAP 84 - Carta: raccolta carta
- Tappo: HDPE 2 - Plastica: raccolta plastica
Suggerimento frase da apporre in etichetta: verifica le disposizioni del tuo Comune.

Smaltimento imballo secondario e codici di riciclaggio:

- Cartone ondulato: PAP 20 - carta: raccolta carta

OGM:

- Il prodotto non è ottenuto da organismi geneticamente modificati.