



SPECIFICA TECNICA

PRODOTTO	PESCHE A CUBI I.Q.F.
INGREDIENTI	pesche, antiossidante acido L-ascorbico, correttore di acidità acido citrico
DESCRIZIONE	Cubetti di pesca surgelati con tecnica I.Q.F.
VARIETA' FRUTTA	Freestones, Nettarine
COLORE	giallo-rosso
ORIGINE FRUTTA	Italia
TAGLIO	10 x 10 x 10 mm (il prodotto non è vagliato)
CONFEZIONE	1 x 10 kg (sacchetto polietilene – cartone ondulato) 2 x 2.5 kg (sacchetto polietilene – cartone ondulato) EAN 13 (sacchetto) 8032797130778 EAN 14 (cartone) 28032797130772

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Brix (a 20 °C)	> 7.0 %
Antiossidante Ac. Ascorbico	> 500 mg/kg misurato immediatamente dopo lo scongelamento

Valori medi nutrizionali per 100 g di prodotto

Energia	Kcal	27
	Kj	113
Proteine	g	0.8
Grassi	g	0.1
Di cui saturi	g	0
Carboidrati	g	6.1
Di cui zuccheri	g	6.1
Fibra	g	1.6
Sale naturalmente contenuto	g	0.008

Difettosità

Noccioli interi	assenti
Schegge di nocciolo	5 / 10 kg
Piccioli interi o parti di piccioli	5 / 10 kg
Cubetti con buccia	50 g / 10 kg
Cubetti danneggiati da insetti	2 / 10 kg
Cubetti impaccati	5% in peso
Corpi estranei	assenti

Residui pesticidi in accordo con la normativa europea vigente.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	< 10 ⁴ /g
E. Coli	< 10 /g
Salmonelle	assenti /25 g

TEMPERATURA DI STOCCAGGIO	– 18°C
SHELF LIFE	36 mesi dalla data di produzione

La frutta surgelata è prodotta nel rispetto dei criteri igienico – sanitari previsti dal piano di autocontrollo (reg. CE 852/04), compreso il controllo al metal-detector.



TECHNICAL SPECIFICATION

PRODUCT	PEACH DICES I.Q.F.
INGREDIENTS	The product is added of ascorbic acid, as antioxidant; and citric acid.
VARIETY	Freestones, origin Italy
COLOUR	yellow-red
SIZE	10 x 10 x 10 mm The product is not sieved.
PACKING	1 x 10 kg (polietilene bag – carton) 2 x 2.5 kg (2 polietilene bag – carton) EAN 13 (bag) 8032797130778 EAN 14 (carton) 28032797130772

CHEMICAL – PHYSICAL FEATURES

Brix (at 20 °C)	> 7.0 %
L-ascorbic acid (as antioxidant)	> 500 mg/kg – measured immediately after defrosting

Pesticide residue according to the European law.

Indicative nutrition values (100g of product)

Energy	Kcal Kj	27 113
Protein	g	0.8
Total Fat	g	0.1
Saturated fat	g	0
Total Carbohydrates	g	6.1
Sugars	g	6.1
Fiber	g	1.6
Salt included naturally	g	0.008

DEFECTS

Stones	absent
Stone fragments	5 / 10 kg
Stalk or part of	5 / 10 kg
Dices with peel	50 g / 10 kg
Dices damaged by insects	2 / 10 kg
Clumps	5% by weight
Foreign body	absent

MICROBIOLOGICAL FEATURES

Total batteric count	< 10 ⁴ / g
E. Coli	< 10 / g
Salmonelle	absent / 25 g

STORAGE TEMPERATURE	– 18°C
SHELF LIFE	36 months from production date

Frozen fruit process is in accordance to the main hygienic and security rules (reg. CE 852/04), including metal detector control.