



SPECIFICA TECNICA

PRODOTTO	PESCHE A FETTE I.Q.F.
INGREDIENTI	pesche, antiossidante acido L-ascorbico, correttore di acidità acido citrico
DESCRIZIONE	Fette di pesca surgelate con tecnica I.Q.F.
VARIETA' FRUTTA	Freestones
ORIGINE FRUTTA	Italia
COLORE	giallo-rosso
TAGLIO	1/12 (12 spicchi per frutto)
CONFEZIONE	1 x 10 kg (sacchetto polietilene – cartone ondulato) 2 x 2.5 kg (sacchetto polietilene – cartone ondulato) EAN 13 (sacchetto) 8032797130792 EAN 14 (cartone) 28032797130796

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Brix (a 20 °C)	> 7.0 %
Acido ascorbico (antiossidante)	> 500 mg/kg - misurato immediatamente dopo lo scongelamento

Residui pesticidi in accordo con la normativa europea vigente.

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	8 /10 kg
Piccioli	5 /10 kg
Fette con buccia	50 g /10 kg
Fette ammaccate	50 g /10 kg
Falsi tagli: (Fette rotte, a metà, pezzi irregolari)	10 % in peso
Corpi estranei	assenti

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 SLICES I.Q.F
INGREDIENTS:	peaches, antioxidant: ascorbic acid, acidity corrector: citric acid.
VARIETY:	Freestones
ORIGIN:	Italy
COLOUR:	yellow-red
SIZE:	1/12
PACKING:	1 x 10 kg (polietilene bag – carton) 2 x 2.5 kg (2 polietilene bag – carton) EAN 13 (bag) 8032797130792 EAN 14 (carton) 28032797130796

CHEMICAL – PHYSICAL FEATURES

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

Pesticides' residue according to the European law.

Nutritional values (average) for 100 g of product:

Energy	Kcal	27
	Kj	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	8 / 10 kg
Stem	5 / 10 kg
Slices with peel	50 g / 10 kg
Damaged slices	50 g / 10 kg
Wrong off cut: (Broken slices, half, irregular pieces)	10% in 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.