



SPECIFICA TECNICA

PRODOTTO	MACEDONIA MISTO BOSCO 4 FRUTTI I.Q.F.
INGREDIENTI	ribes rosso, more di rovo, lamponi interi, mirtilli
DESCRIZIONE	Macedonia di ribes rosso, more di rovo, lamponi interi e mirtilli, sani, maturi, puliti e surgelati singolarmente
PROVENIENZA FRUTTA	Est Europa, Italia, CEE, Cile
CONFEZIONE	5 x 1 kg (sacchetto polietilene – cartone ondulato) 2 x 2,5 kg (sacchetto polietilene – cartone ondulato) EAN 13 (sacchetto) 8032797130310 EAN 14 (cartone) 38032797130311

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Brix (a 20 °C) > 8.0 %

Residui pesticidi in accordo con la normativa europea vigente

Valori medi nutrizionali per 100 g di prodotto

Energia	Kcal	35.37
	Kj	148.15
Proteine	g	0.84
Grassi	g	0.17
Di cui saturi	g	0.00
Carboidrati	g	8.26
Di cui zuccheri	g	7.54
Fibra	g	4.50
Sale naturalmente contenuto	g	0.007

Difettosità

Sovrammaturo	5 %
Frutti non maturi	5 %
Corpi estranei	assenti
Parti vegetali	0.2 %
Frutti rotti	50 pezzi / kg

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	< 10 ⁶ /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 SPECIFICATIONS

PRODUCT: **I.Q.F. FOREST MIXED 4 FRUITS (WOODEN BERRIES)**

INGREDIENTS red currant, wild blackberries, whole raspberries, blueberries
DESCRIPTION the fruits are healthy, ripe, cleaned and individually frozen
ORIGIN Eastern Europe, Italy, CEE, Chile
PACKAGING **5 x 1 kg (polietilene bag - carton)**
2 x 2.5 kg (polietilene bag - carton)
EAN 13 (bag) 8032797130310
EAN 14 (carton) 38032797130311

CHEMICAL – PHYSICAL FEATURES

Brix (a 20 °C) > 8.0 %

Pesticides' residue according to the European law

Nutritional values (average) for 100 g of product

Energy	Kcal	35.37
	Kj	148.15
Protein	g	0.84
Total Fat	g	0.17
Saturated fat	g	0.00
Total Carbohydrates	g	8.26
Sugars	g	7.54
Fiber	g	4.50
Salt included naturally	g	0.007

Defects

Overripe	5 %
Unripe	5 %
Foreign body	absent
Endogenous vegetable matters	0.2 %
Broken fruit/ slightly damaged	50 / kg

MICROBIOLOGICAL FEATURES

Total bacterial count < 10⁶ /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 with the main hygienic and security rules (Reg. CE 852/04),
Including metal detector control.