



SPECIFICA TECNICA

PRODOTTO	FRAGOLE SENG SENGANA I.Q.F.
INGREDIENTI	Fragole
DESCRIZIONE	I frutti sono sani, maturi, puliti, lavati e surgelati singolarmente
PROVENIENZA FRUTTA	Est Europa, CEE, Polonia
VARIETA'	Senga Sengana o similari
CONFEZIONE	4 x 2,5 kg (sacchetto polietilene – cartone ondulato) EAN 13 (sacchetto) 8032797130044 EAN 14 (cartone) 48032797130042

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Brix (a 20 °C)	> 6.0 %
Colore:	rosso, tipico del frutto
Sapore:	tipico del frutto
Residui pesticidi in accordo con la normativa europea vigente	

Difettosità

Sovrammaturato	5 %
Frutti non maturi	5 %
Calici	5 / 1 kg
Frutti rotti	5%
Corpi estranei	assenti

Valori medi nutrizionali per 100 g di prodotto

Energia	Kcal	27
	Kj	113
Proteine	g	0.9
Grassi	g	0.4
Di cui saturi	g	0.0
Carboidrati	g	5.3
Di cui zuccheri	g	5.3
Fibra	g	1.6
Sale naturalmente contenuto	g	0.005

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 SPECIFICATION

PRODUCT **I.Q.F. STRAWBERRIES SENG SENGANA**

INGREDIENTS strawberries
DESCRIPTION the fruits are healthy, ripe, cleaned, washed and individually frozen
ORIGIN eastern Europe, CEE, Poland
VARIETY Senga Sengana or similar
PACKAGING **4 x 2.5 kg (polietilene bag – carton)**
EAN 13 (bag) 8032797130044
EAN 14 (carton) 48032797130042

CHEMICAL – PHYSICAL FEATURES

Brix (a 20 °C) > 6.0 %
Colour: red, typical of the fruit
Taste: typical of the fruit

Pesticides' residue according to the European law.

Nutritional values (average) for 100 g of product

Energy	Kcal	27
	Kj	113
Protein	g	0.9
Total Fat	g	0.4
Saturated fat	g	0.0
Total Carbohydrates	g	5.3
Sugars	g	5.3
Fiber	g	1.6
Salt included naturally	g	0.005

Defects

Overripe 5 %
green fruits, unripe 5 %
Calix 5 / 1 kg
Damaged fruit 5 %
Foreing body absent

MICROBIOLOGICAL FEATURES

Total batteric 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 to the main hygienic and security rules (Reg. CE 852/04), including metal detector control.