


<p><i>Canned fruits Quality choice</i></p> 	<p>SCHEDA TECNICA PRODOTTO PESCHE A META' ALLO SCIROPPO 1 kg – 3 kg Suncan</p>	<p>S.T.P. N. 04 REV.05</p> <hr/> <p>DATA PAG 06/09/14 1/2</p>
--	---	---

1. **Denominazione e descrizione:** Pesche allo sciroppo Origine: Italia /Grecia /Spagna.

2. **Ingredienti:** pesche, acqua, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, correttore di acidità: acido citrico (E330).
Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati ai sensi dei reg. CEE n. 1829/03 e n.1830/03.
Il prodotto non contiene allergeni ai sensi dell'art art. 21- all. II Reg. CE 1169/2011 e non richiede un'etichettatura specifica.

3. **Lavorazione:** Prodotto ottenuto da pesche Percoche (Yellow Clingstone) pelate, denocciolate tagliate a metà e confezionate con liquido di governo. Le principali fasi del processo produttivo sono:
 - Calibratura
 - Lavaggio
 - Denocciatura
 - Pelatura
 - Cernita
 - Riempimento
 - Scioppatura
 - Pastorizzazione/Raffreddamento
 - Confezionamento secondario

Il processo produttivo dello stabilimento di produzione è condotto in accordo con il piano di autocontrollo aziendale redatto secondo la metodologia HACCP (Reg. Cee 852/2004.) Durante il processo viene garantita la tracciabilità secondo quanto previsto dal Reg CE 178/2002
In caso di importazione la merce proviene da produttori selezionati e qualificati e ha superato le verifiche qualitative previste dalle procedure interne di accettazione della Suncan S.p.A .

4. Caratteristiche tecnologiche e chimiche

FORMATO	COUNT (numero pezzi)	VOLUME (ml)	PESO NETTO (g)	P. SGOCCIOLATO (g)
1 kg	8/10 o 10/12	850	830	480
3 kg	25/30 o 30/35	2650	2600	1500
PARAMETRI TECNOLOGICI				
Residuo Rifrattometrico a 20 °C			14 – 16 °Bx	
pH			3.6 – 3.9	
Pesticidi e metalli pesanti			Limiti legislazione italiana e comunitaria	
Coloranti e conservanti			Assenti	

5. Caratteristiche organolettiche

Aspetto	Mezze pesche di consistenza omogenea sbucciate, denocciolate e dimezzate.
Colore	Giallo/giallo-arancio uniforme.
Sapore	Caratteristico della varietà.

6. Valori nutrizionali

Calcolati per 100 g di prodotto sgocciolato (fonte: scheda tecnica del produttore)

Energia:	226 Kj/226kcal
Proteine	0,4 g
Carboidrati	14,55 g
Di cui zuccheri	13,25
Grassi	< 0,1 g
Di cui saturi	< 0,1 g
Fibra	1,3 g
Sale (Sodiox2,5)	12,5 mg

7. Lotto di produzione

L'indicazione del lotto di produzione è riportato sul coperchio delle confezioni (per punzonatura o timbratura ink jet) ed è composto da una sigla identificativa dello stabilimento di produzione e dall'indicazione della data di produzione (secondo il calendario giuliano o in chiaro con l'indicazione di giorno mese anno).

8. Packaging

Scatola in banda stagnata da 1 kg (capacità 850 ml) o da 3 kg (capacità 2650 ml), copertura interna in E3 (8,4 g/m²) esterna in E2 (5,6 g/m²), fondello e coperchio in banda stagnata o in TFS verniciati con epossifenolica .

Etichetta: **a marca Suncan.**

TIPO CONFEZIONE	FORMAZIONE BANCALE	TOTALE CONFEZIONI/ BANCALE	ALTEZZA BANCALE (compreso pianale)
Fardello 12 x 1 Kg	6 x 12 piani	72	158 cm
Fardello 6 x 3 kg	5 x 10 piani	50	165 cm

Pallet a scambiare 80x120 tipo Epal

9. Shelf life

Trentasei (36) mesi dalla data di produzione. In etichetta viene riportato il riferimento al TMC che viene stampato sul coperchio della confezione con giorno, mese e anno.

10. Conservazione

Il prodotto durante le fasi di immagazzinamento dovrà essere conservato in ambiente idoneo, non a diretto contatto con fonti di umidità o di calore. Dopo l'apertura il prodotto si conserva in frigorifero a 0-4 °C in contenitore di plastica o vetro e va utilizzato entro alcuni giorni.