


<i>Canned fruits Quality choice</i> 	SCHEDA TECNICA PRODOTTO MACEDONIA DI FRUTTA ALLO SCIROPPO 1 kg – 3 kg Suncan	S.T.P. N. 02 REV.05 <hr/> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%;">DATA</td> <td style="width: 50%;">PAG</td> </tr> <tr> <td>06/09/14</td> <td>1/2</td> </tr> </table>	DATA	PAG	06/09/14	1/2
DATA	PAG					
06/09/14	1/2					

1. **Denominazione e descrizione:** Macedonia di frutta allo sciroppo.
2. **Ingredienti:** Frutta in proporzione variabile (pera, pesca, ananas, uva, ciliegia colorata con E127), 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, 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 per miscelazione di 5 tipi di frutta fresca e/o semilavorati di frutta selezionati. Le principali fasi del processo produttivo sono:
 - Calibratura dei frutti (pera/pesca)
 - Maturazione e stoccaggio in cella frigorifera (pera)
 - Lavaggio
 - Denocciolatura (pesca)
 - Pelatura meccanica (pera) o chimica (pesca)
 - Selezione e cernita
 - Riempimento dei 5 frutti (multifiller volumetrica)
 - Scioppatura
 - Exhaustaggio
 - Pastorizzazione
 - Confezionamento secondario

Il processo produttivo 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

Origine degli ingredienti:

Pera: Italia

Pesca: Italia/Grecia

Ananas: Thailandia, Filippine, Kenya

Uva: Turchia, Cile, Grecia

Ciliegia: Italia, Bulgaria

4. Caratteristiche tecnologiche e chimiche

FORMATO	VOLUME (ml)	PESO NETTO (g)	P. SGOCCIOLATO (g)
3 kg	2650	2600	1500
1 kg	850	830	480
PARAMETRI TECNOLOGICI			
Percentuali nella composizione del cocktail (in peso):	Cubetti di pera	45% ± 5%	
	Cubetti di pesca	45% ± 5%	
	Segmenti di ananas	5% ± 1%	
	Acini d'uva	3% ± 1%	
	Mezze ciliegie	2% ± 1%	
Residuo ottico 20 °C	14 – 16 °Bx		
pH	3.6 – 4.0		
Pesticidi e metalli pesanti	Limite legislazione italiana e comunitaria		

5. Caratteristiche organolettiche

Aspetto	Cocktail di frutta con pera e pesca a cubetti, ananas a segmenti, acini d'uva interi e ciliegie tagliate a metà.
Colore	Tipico dei singoli frutti.
Sapore	Caratteristico dei singoli frutti al giusto grado di maturazione.

6. Valori nutrizionali

Calcolati per 100 g di prodotto sgocciolato, secondo le indicazioni del Reg EU 1169/2011 (test report Neutron nr. 13G12256-In-0 del 06/08/2013)

Energia:	256 kj/60 kcal
Proteine	0,4 g
Carboidrati	14,1 g
Di cui zuccheri	10,8
Grassi	<0,1 g
Di cui saturi	< 0,1 g
Fibra	1,2 g
Sale (sodiox2,5):	7,65 mg

7. Lotto di produzione

Sul coperchio vengono impressi la sigla dello stabilimento di produzione (SU) il n. articolo (ad uso interno) e il lotto di produzione espresso con giorno e anno di produzione (secondo le modalità previste dal relativo decreto ministeriale per la codificazione delle conserve vegetali).

8. Packaging

Scatola in banda stagnata da 3 kg (capacità 2650 ml) o 1 kg (capacità 850 ml), con copertura interna di Sn interna in E3/E4, esterna E1.

Etichetta: **a marca Suncan.**

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