


<p><i>Canned fruits Quality choice</i></p> 	<p>SCHEDA TECNICA PRODOTTO PERE WILLIAMS A META' ALLO SCIROPPO 1 kg – 3 kg SUNCAN</p>	<p>S.T.P. N. 01 REV.05</p> <hr/> <p>DATA PAG 05/09/14 1/2</p>
--	--	--

- 1. Denominazione e descrizione:** Pere Williams a metà allo sciroppo.
- 2. Ingredienti:** Pere, acqua, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, correttore di acidità: acido citrico (E330)
Il prodotto non contiene allergeni ai sensi dell'art art. 21- all. Il Reg. CE 1169/2011 e non richiede un'etichettatura specifica.
- 3. Lavorazione:** la materia prima utilizzata è di origine esclusivamente nazionale da pere di var. Williams raccolte al giusto grado di maturazione.
Le principali fasi del processo produttivo sono:
 - Calibratura dei frutti
 - Maturazione e stoccaggio in cella frigorifera
 - Lavaggio
 - Pelatura meccanica/detorsolatura/dimezzamento
 - Selezione e cernita
 - Riempimento
 - Sciroppatura
 - 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

4. Caratteristiche tecnologiche e chimiche

FORMATO	COUNT (numero pezzi)	VOLUME (ml)	PESO NETTO (g)	P. SGOCCIOLATO (g)
3 kg	20/25 o 25/30 o 30/38	2650	2600	1500
1 kg	8/10 o 10/12	850	820	460
PARAMETRI TECNOLOGICI				
Residuo Rifrattometrico a 20 °C		14 – 16 °Bx		
pH		3.5 – 4.0		
Pesticidi e metalli pesanti		Limiti legislazione italiana e comunitaria		
Coloranti e conservanti		Assenti		

5. Caratteristiche organolettiche

Aspetto	Mezze pere sbucciate meccanicamente, detorsolate e dimezzate. Consistenza omogenea.
Colore	Bianco avorio / bianco- giallognolo uniforme
Sapore	Caratteristico del frutto maturo di pera Williams

6. Valori nutrizionali

Calcolati per 100 g di prodotto sgocciolato (Neutron test report nr. 13G12254-In-0 del 06/08/2013)

Energia:	259 kj/61kcal
Proteine	0,5 g
Carboidrati	13,7 g
Di cui zuccheri	9,73
Grassi	<0,1 g
Di cui saturi	<0,1
Fibra	2,1 g
Sale (Sodiox2,5)	9,88 mg

7. Lotto di produzione

Sul coperchio vengono impressi la sigla dello stabilimento di produzione (SU) il n. articolo (ad uso interno), 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) e il termine minimo di shelf life.

8. Packaging

Etichetta: **a marca Suncan.**

Scatola in banda stagnata da 3 kg (capacità 2650 ml) o 1 kg (capacità 850 ml), copertura esterna in E4 ed esterna E1.

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.