



S. Martino di Lupari (PD)

tipo documento	MODULO	Edizione	1	Revisione	6 / 2016	cod. identificazione	SCH 126
titolo documento	SCHEDA TECNICA MIRTILLO NERO					Pag. 1 di 2	

COD. ART.	PRODOTTO	COD. EAN	PESO NETTO	COD. NOM. DOGANALE
2687	MIRTILLO NERO	8016550002687	2500 gr	0811905000

Caratteristiche Organolettiche **Tipica bacca di bosco, di colore blu intenso. Il prodotto viene raccolto, depicciolato con la massima cura per non far fuoriuscire il succo intenso.**

Prodotto:	Mirtillo Nero (vaccinium myrtillus)
Tipo di confezione	Busta in materiale PLT accoppiata
Contenuto per cartone	N. 4
Dimensione cartone	h 280 larg 287 lung 480 (3N)
Cartoni per pallet	N. 42
Altezza massima bancale	195
N° Strati x pallet	N. 7
Peso lordo cartone	kg. 10,5
Unità minima di vendita	g 2500
Peso lordo x unità	g 2510
Peso netti x unità	g 2500
Durabilità del prodotto/shelf life	Mesi 18
Conservazione magazzino	Temperatura - 20° C
Trasporto	Temperatura - 18° C

Caratteristiche Chimiche	Contaminanti ambientali nei limiti del Regolamento CE N°1881/06 s.m.i. Pesticidi nei limiti previsti dal Regolamento N°396/2005 s.m.i.
--------------------------	---

Caratteristiche Microbiologiche (conformi al Regolamento CE N°2073/05 ed alla O.M. 07/12/93)	Carica batterica a 30° C: < 5.000 ufc/g Enterobatteri totali: < 1.000 ufc/g Escherichia coli: < 10 ufc/g Staphylococcus aureus: < 10 ufc/g Salmonella: assente in 25g Listeria monocytogenes: < 110 ufc/g Lieviti/Muffe: < 8000 ufc/g
--	--

Corpi estranei	Minerali assenti (max 1% m/m - Vegetali assenti (max 1% m/m)
----------------	--

Controllo qualità	Ricerca di corpi estranei metallici tramite metal detector il quale viene verificato periodicamente e tarato con materiale di riferimento certificato. L'azienda effettua verifiche del prodotto visive ed analitiche sulla base delle procedure aziendali di autocontrollo igienico-sanitario e di qualità I prodotti sono conservati in azienda rispettando i vincoli di temperatura prescritti dalla normativa in vigore (T° < -18°C)
-------------------	--

Etichettatura	Conforme al Regolamento UE N°1169/11 (per allergeni si veda tabella allegata)
---------------	--



S. Martino di Lupari (PD)

tipo documento MODULO	31-07-2016	Edizione 1	Revisione 6 / 2016	cod. identificazione SCH 126
titolo documento SCHEDA TECNICA	MIRTILLO NERO			Pag. 2 di 2

**ALLERGENI PRESENTI SECONDO QUANTO INDICATO NEL
REGOLAMENTO UE N°1169/11 E SUCC. MODIFICHE ED
INTEGRAZIONI**

Presente come
ingrediente

Presenza per
contaminazione crociata

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
Crosta ce i e prodotti a base di crosta ce i
Uova e prodotti a base di uova
Pesce e prodotti a base di pesce
Arachidi e prodotti a base di arachidi
Soia e prodotti a base di soia
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)
Frutta a guscio e prodotti derivati
Sedano e prodotti a base di sedano
Senape e prodotti a base di senape
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
Anidride solforosa e solfiti in conc. sup a 10 mg/Kg_
Lupino e prodotti a base di lupino
Molluschi e prodotti a base di mollusco

NO
NO

NO
NO
NO
NO
NO
NO
NO
NO
NO
NO
NO
NO
NO
NO
NO

OGM

**Il prodotto NON contiene OGM (organismi geneticamente modificati)
ed alimenti geneticamente modificati ai sensi del Regolamento CE
N°1829/03 s.m.i.**

Provenienza

Polonia - Serbia

Valori nutrizionali

Valore energetico	138 kJ/ 33 kcal
Grassi	< 0,5 g
di cui saturi	< 0,1 g
Carboidrati	5,1 g
di cui zuccheri	5,1 g
Fibre	3,1 g
Proteine	0,9 g
Sale	< 0,01 g

**per 100g di prodotto*

Avvertenze per l'utilizzo

**Il prodotto è semilavorato e necessita di ricontrollo/cernita prima della
cottura.**

Nota dal Ministero della salute
n. 0011949-P 23/05/2013

**Consumare i Frutti di Bosco Surgelati SEMPRE COTTI facendoli
bollire a 100° C per almeno 2 minuti.**

Se li usi per preparare i tuoi dolci ricordati di cuocerli.

 S. Martino di Lupari (PD)	tipo documento MODULO	31-07-2016	Edizione 1	Revisione 6 / 2016	cod. identificazione SCH 126
	titolo documento SCHEDA TECNICA	MIRTILLO NERO			Pag. 3 di 2

Certificazioni



Iso 9001 - Certificata dal 06.03.2009

Iso 22000 - Certificata dal 09.03.2012