

## Scheda tecnica



# Snacky KS02/KS04 Petali di mela disidratati

Codice:  
SP/PF/KS02  
SP/PF/KS04  
R01

01/02/2017

Redatto da RGQ  
*Vin Schmitt*  
Approvato da DIR  
*A. Pedemonte*

### 1. CARATTERISTICHE TIPICHE

|                      |   |
|----------------------|---|
| Descrizione prodotto | Snack di frutta croccante ottenuto da mele con buccia tagliate a fettine sottili  |
| Processo             | Il prodotto viene preparato solo da materie prime selezionate e disidratate ad aria calda, applicando elevati standard di lavorazione degli alimenti. |
| Origine              | EU  |
| Ingredienti          | Mela, acidificante: acido citrico, antiossidante: acido ascorbico.  |
| Peso netto           | Sacchetto da 20 o 40 g  |

### 2. CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

|                 |  |
|-----------------|--|
| Aspetto         | Colore giallo chiaro, con buccia.  |
| Gusto           | Gusto caratteristico della mela al giusto grado di maturazione, senza odori estranei o note negative |
| Struttura       | Croccante  |
| Pesticidi       | In conformità alle normative europee   |
| Metalli pesanti | In conformità alle normative europee   |

Confezione primaria



KS02= sacchetto da 20g:  
KS04 = sacchetto da 40g:

codice a barre: 8013455900018  
codice a barre: 8013455900056

### 3. VALORI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI. / 100 GRAMMI DI PARTE EDIBILE)

Questa tabella nutrizionale è stata redatta seguendo la normativa applicabile al momento della sua edizione. I valori indicati sono basati sulle nostre migliori conoscenze e sono calcolati da valori medi riportati in letteratura. Eventuali scostamenti nel prodotto sono da attribuire alla variabilità naturale delle materie prime.

|                    |          |         |                 |     |       |
|--------------------|----------|---------|-----------------|-----|-------|
| Energia            | 309 Kcal | KJ 1295 | Grassi totali   | (g) | 1.2   |
| Proteine           | (g)      | 1.8     | Di cui saturi   | (g) | 0.2   |
| Carboidrati totali | (g)      | 94.1    | Sale (Na x 2.5) | (g) | 0.018 |
| Di cui zuccheri    | (g)      | 77.7    |                 |     |       |

### 4. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

|              | Metodo analitico | valore    |            | Metodo analitico                     | valore       |
|--------------|------------------|-----------|------------|--------------------------------------|--------------|
| Conta totale | ISO 4833         | <1000 / g | E. Coli    | ISO 7402                             | <10 / g      |
| Lieviti      | ISO 7954         | <100 / g  | Salmonella | ISO 6579                             | assente/25 g |
| Muffe        | ISO 7954         | < 100 / g | Tossine    | In conformità alle normative europee |              |

### 5. CONFEZIONAMENTO

Il prodotto viene confezionato in sacchetto di materiale plastico flessibile, idoneo al contatto con alimenti. I sacchetti, vengono disposti in **cartoni espositori**, bancalizzati su euro pallet puliti ed integri, completamente isolati da fogli pallet. In aggiunta il pallet viene avvolto e coperto da film impermeabile.

|              | N° sacchetti/cartone | n° cartoni/strato | n° cartoni/pallet | Tot. n° sacchetti/pallet |
|--------------|----------------------|-------------------|-------------------|--------------------------|
| Formato 20 g | 12                   | 19                | 228               | 2736                     |
| Formato 40 g | 14                   | 14                | 126               | 1764                     |

## Scheda tecnica



# Snacky KS02/KS04 Petali di mela disidratati

Codice:  
SP/PF/KS02  
SP/PF/KS04  
R01

01/02/2017

Redatto da RGQ  
*Vin Schmitt*  
Approvato da DIR  
*A. Bettin*

### 6. ALTRE INFORMAZIONI

|                              |  |
|------------------------------|--|
| Stoccaggio e Shelf life      | A causa della sensibilità del prodotto, conservare lontano da fonti di calore, in luogo fresco e asciutto<br>Questo prodotto, se conservato nelle migliori condizioni come sopra descritto e nella sua confezione originale sigillata, manterrà le sue proprietà iniziali per almeno 18 mesi dalla data di produzione. |
| Modalità d'uso               | Dopo l'apertura il prodotto rimane croccante per poche ore. Richiudere bene la confezione e conservare in luogo fresco ed asciutto   |
| Materiali di confezionamento | Idonei al contatto con alimenti  |
| Tracciabilità                | Ogni confezione viene identificata da un codice lotto di tracciabilità. Il codice lotto è conforme a requisiti ed indicazioni di marcatura della categoria merceologica cui appartiene il prodotto.  |
| Trasporto                    | Il mezzo di trasporto deve essere visivamente pulito prima del carico ed utilizzato solo per trasportare materiali la cui natura e proprietà non siano in conflitto con la salubrità degli alimenti preparati per uso umano.   |
| GMO status                   | In accordo con Regolamento (EC) 1829/2003 e 1830/2003.<br>Il prodotto non necessita di etichettatura.  |
| HACCP                        | Il prodotto viene preparato in conformità al Regolamento 852/2004 sulla sicurezza e salubrità degli alimenti.  |

| Allergeni  |   | contiene | sulla linea | magazzino |
|--|---|----------|-------------|-----------|
| "cc" significa che l'allergene può essere ritrovato nell'alimento solo a causa di contaminazione crociata durante la produzione. | Cereali contenenti glutine inferiore 20 ppm ( da frumento, riso, orzo, avena, farro, kamut o altri ibridi) e prodotti derivati                      | no       | no          | no        |
|  | Crostacei e prodotti derivati   | no       | no          | no        |
|  | Uova e prodotti derivati  | no       | no          | no        |
|  | Pesce e prodotti derivati   | no       | no          | no        |
|  | Arachidi e prodotti derivati  | no       | no          | no        |
|  | Soia e prodotti derivati (farina, proteine, lecitina ed olio)   | no       | no          | no        |
|  | Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)  | no       | no          | no        |
|  | Noci ( Mandorla, nocciola, noce , anacardi , noci pecan , noci del Brasile , Pistacchio , noci macadamia e noci del Queensland) e prodotti derivati | no       | no          | no        |
|  | Sedano e prodotti derivati  | no       | no          | no        |
|  | Mostarda e prodotti derivati  | no       | no          | no        |
|  | Sesamo e prodotti derivati  | no       | no          | no        |
|  | Anidride solforosa e solfiti in concentrazione maggiore di 10 mg/kg   | no       | no          | no        |
|  | Molluschi e prodotti derivati   | no       | no          | no        |
|  | Lupini e prodotti derivati  | no       | no          | no        |
|  | Prodotti di origine animale   | no       | no          | no        |
|  | Mais e prodotti derivati  | no       | no          | si        |
|  | Benzoati  | no       | no          | no        |
|  | Coloranti azoici  | no       | no          | no        |
|  | Dolcificanti artificiali  | no       | no          | no        |
|  | BHA/BHT   | no       | no          | no        |
|  | Cacao   | no       | no          | no        |
|  | Coloranti   | no       | no          | no        |
| Aromi  | no  | no       | si          |           |
| Frutta e prodotti derivati   | si  | -        | -           |           |
| Gelatina   | no  | no       | no          |           |
| Estratti di lievito  | no  | no       | no          |           |
| Carne e prodotti derivati  | no  | no       | no          |           |
| Conservanti  | no  | no       | no          |           |
| Semi, olio di semi e prodotti derivati   | no  | no       | no          |           |