

Complementari

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	ST06 del 11/12/2014 Rev. 01 del 22/09/2016
---	--------------------------------	---

	NOME DEL PRODOTTO
	Uva sultana australiana.
	DESCRIZIONE
	Uva sultanina essiccata al naturale proveniente da grappoli d'uva selezionati, puliti, lavati processati attraverso passaggio laser scan e metal detector. Trattata esternamente con olio vegetale di girasole (0,5%) per evitare che gli acini si attacchino tra loro.

CARATTERISTICHE
 Il prodotto si presenta come acini interi di forma regolare (180-250/100g); con gusto e sapore dolce; di colore dorato, caratteristico della varietà.

VARIETA' PER COLORE		
	% ACINI CHIARI	% ACINI SCURI
4 corone	> 85	< 15
5 corone	> 90	< 10
6 corone	> 95	< 5

PROPRIETA' CHIMICO FISICHE *		
Tipo di analisi	Unità di misura	Valore medio*
Umidità	%	< 18
Acini danneggiati	%	1
Acini sottosviluppati	%	1
Piccioli	%	< 1
Acini ammuffiti (>12,5% superficie acino)	%	1
Tralci di vigna >10 mm		max 1
Pezzi/tralci di vigna > 3 mm	%	1
Corpi estranei di origine vegetale	%	0,05

*valore medio suscettibile di variazioni a seconda del lotto di produzione

PARAMETRI CHIMICI		
Tipo di analisi	Unità di misura	Valore
Micotossine	ppb	In ottemperanza al Reg. CE n. 1881/2006 e succ. aggiornamenti
Pesticidi	ppb	In ottemperanza al Reg. CE n. 396/2005 e succ. aggiornamenti

CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE		
Tipo di analisi	Unità di misura	Valore
Carica microbica totale	Ufc/g	<5x10 ⁴
Lieviti e muffe	Ufc/g	<10 ⁴
Salmonella	Ufc/25g	Assente
Escherichia coli	Ufc/g	Assente

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

Nutrienti	Valori			
Valore energetico	328 Kcal/1373 kJ			
Proteine	2,8 g			
Grassi totali	<1 g			
di cui saturi	<1 g			
Carboidrati	75 g			
di cui zuccheri	73,2 g			
Sale	0,09 g			
Fibre	4,4 g			
ALLERGENI				
ELENCO DELLE SOSTANZE ALLERGENICHE (Dir. 2003/89/CE); Dir. CE 42/2006)	PRESENZA NEL PRODOTTO	ASSENZA NEL PRODOTTO	POSSIBILITA' DI CONTAMINAZIONE CROCIATA ACCIDENTALE	
			SI	NO
Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.		X	X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X		X
Uova e prodotti a base di uova		X		X
Pesce e prodotti a base di pesce		X		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X		X
Soia e prodotti a base di soia		X	X	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		X		X
Frutta a guscio		X	X	
Sedano e prodotti a base di sedano		X		X
Senape e prodotti a base di senape		X		X
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		X	X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/kg espressi come SO2		X		X
Lupini e prodotti a base di lupini		X		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X		X
OGM				
Le materie prime impiegate non sono di origine e/o composizione OGM.				
CONSERVAZIONE				
Mantenere il prodotto in luogo fresco, asciutto e ben areato, lontano da fonti di calore e riparo dalla luce diretta del sole. Il termine minimo di conservazione è di 15 mesi nel rispetto delle modalità di stoccaggio.				
PACKAGING				
Il materiale di confezionamento utilizzato è costituito da carta e polietilene ed è conforme alla legislazione vigente (Reg. 1935/2004/CE; Decreto min. 21/03/1973 e smi; DPR 777/82 e smi; Direttiva 94/62/CE e smi e Regolamento UE 10/2011 e smi).				
MODALITA' DI CONSEGNA				
Pacchetti da 500 g.				

Molino Bertolo S.r.l.,
via Dogana Vecchia 10, Covolo di Pederobba (TV),
Tel. 0423.64043, email. qualita@molinobertolo.it

AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE PER LA QUALITA' UNI EN ISO 9001 CERTIFICATO CSQA N. 41474