

SCHEMA TECNICO / Technical Product Specifications

ALIFOOD

PRODOTTODATA

PRODUCT NAME

CODICE EAN

EAN CODE

CODICE DOGANALE

CUSTOMS TARIFF CODE

DATA

DATE

REVISIONE N°

REVISION N°

N°SCHEMA

N°SHEET

PESCHE LIOFILIZZATE

8,01094E+12

INFORMAZIONI LOGISTICA

Peso in Kg/g

Unità per cartone

Unità per bancale

Cartoni per bancale

Kg per bancale

0,55

4

448

112

90

CONTENITORE PRIMARIO

CONTENITORE SECONDARIO

Sacchetto

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Pesche liofilizzate

ITALIANO

CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo asciutto.

SCADENZA

24 mesi

METODO DI CONSUMO

INGREDIENTI

Pesche.

VALORI NUTRIZIONALI

Valori medi espressi per 100 g di prodotto

UMIDITA'

4

SOSTANZA SECCA

GRASSI

PROTEINE

CARBOIDRATI

SALE (equivalente di sodio)

Kcal

KJOULE

CENERI

PH

NaCl

MINERALI

FIBRE ALIMENTARI

ITALIANO

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARICA MICROBICA COLIFORMI TOTALI

<1000

COLIFORMI FECALI

ESCHERICHIA COLI

<100

STAFILOCOCCO AUREUS

SALMONELLA

Absent

LISTERIA MONOCYTOGENE

MUFFE E LIEVITI

<1000

BACILLUS CEREUS

MICROBICA PLATE COUNT

NOTE TECNICHE

LOGISTIC INFORMATION

Size in Kg/g

Units per case

Units per pallet

Cases per pallet

Kg per pallet

0,55

4

448

112

90

PRIMARY PACK

SECONDARY PACK

Bag

DESCRIPTION OF PRODUCT

Freeze-dried peaches

ENGLISH

STORAGE AND PRESERVATION CONDITIONS

Conserving in a dry place.

SHELF LIFE

24 months

TO CONSUME

INGREDIENTS

Peaches.

NUTRITIONAL VALUES

Average values expressed in 100 g of product

MOISTURE

4

DRY MATTER

FAT

PROTEIN

CARBOHIDRATE

SALT (equivalent of SODIUM)

Kcal

KJOULE

ASH CONTENT

PH

NaCl

MINERALS

FIBRE

ENGLISH

BIOLOGICAL PARAMETERS

TOTAL MICROBIC CHARGE

0

TOTAL COLIFORM

<1000

FECAL COLIFORM

ESCHERICHIA COLI

<100

STAFILOCOCCUS AUREUS

SALMONELLA

Absent

LISTERIA MONOCYTOGENE

MOULD AND YEAST

<1000

BACILLUS CEREUS

MICROBICA PLATE COUNT

TECHNICAL NOTES

ALIFOOD S.r.l. - Salita S. Caterina 4/6A - 16123 Genova - Italy Ph: 0039 - 0102091025 Fax: 0039 - 010265169