

# ADChini

**A.D. Chini srl** - Via A. Gramsci, 10  
38023 Cles (Trento)  
Tel. 0463.600.260 / 267 - Fax 0463.609.882  
e-mail: info@adchini.it - www.adchini.it

C.F., P.IVA e Reg. C.C.I.A. TN 01903420220  
Cap. Soc. € 90.000,00 i.v.



## SCHEDA TECNICA

Emissione Febbraio 2011

### GELLOSA DI FRUTTA – CILIEGIA

**COD. INT.** VSCI9100580

**VASSOIO:** 12 PZ

**PRODOTTO:** gelatina di ciliegie – senza conservanti – senza zuccheri aggiunti.

**QUALITÀ MATERIA PRIMA:** succo concentrato di frutta e pectina di frutta.

**INGREDIENTI:** succo concentrato di mela 83%, succo concentrato di ciliegia 16%, succo concentrato di limone 1%, addensante: pectina estratta da frutta (E440ii), aromi.

**CODICE EAN CONFEZIONE:** 8007049600033

#### CONFEZIONI:

Vassoio di cartone contenente 12 pezzi da 100 g

#### QUANTITÀ:

270 vassoi per bancale (15 strati da 18 vassoi)

**BANCALI:** tipo Epal a rendere

#### VALORI NUTRIZIONALI MEDI Riferiti a 100 g di prodotto

Valore energetico 145 kcal ; 607 kJ

#### VALORI MICROBIOLOGICI

VALORI NUTRIZIONALI MEDI			VALORI MICROBIOLOGICI	
Riferiti a 100 g di prodotto			Riferiti a 100 g di prodotto	
Valore energetico 145 kcal ; 607 kJ			Prova	Valore
Proteine	g	0,65	Conta totale	UFC/g ≤1000
Carboidrati	g	35,50	Muffe	UFC/g ≤100
di cui zuccheri	g	20,80	Lieviti	UFC/g ≤100
Grassi	g	0,06		
di cui saturi	g	0,06		
Fibra alimentare	g	0,05		
Sodio	g	0,00		

**Allergeni:** assenti

**CONSERVAZIONE:** QUINDICI MESI – Confezioni integre a temperatura ambiente  
La data di scadenza sul retro del vasetto corrisponde al lotto di produzione

**MODALITÀ DI CONSERVAZIONE :** Conservare al riparo dalla luce e dalle fonti di calore.  
Dopo l'apertura il prodotto si conserva in frigorifero per alcuni giorni.