

SCHEDA TECNICA

Revisione: 28/03/2024

CHIPS DI MELA ESSICcate MELINDA MELAMANGIO 15 g

PRODOTTO: rondelle di mela essiccate

PROCESSO DI PRODUZIONE: le chips di mela sono prodotte a partire da mele fresche originarie del Trentino – Alto Adige. Dopo essere state lavate, le mele subiscono un processo di detorsolatura. Vengono successivamente tagliate ed essiccate in forni a bassa temperatura al fine di disidratarle.

MATERIA PRIMA: mele Golden Delicious

INGREDIENTI: mele Golden Italiane essiccate

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore e consistenza: tendente al giallo, croccante.

Odore e sapore: tipico della mela fresca del Trentino - Alto Adige.

ORIGINE PRODOTTO: Italia, Trentino – Alto Adige

DICHIARAZIONI

Allergeni: il prodotto è privo di allergeni come da Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.

OGM: il prodotto non è geneticamente modificato né deriva da altri prodotti geneticamente modificati come da Reg. CE 1829/2003 e s.m.i.

Irradiazioni: il prodotto non è irradiato né deriva da altri prodotti che hanno subito irradiazioni.

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Formati:

Scatola in cartone da 42 pezzi:

- Codice interno: MMCH4015110
- EAN pezzo: 8007049300261
- EAN collo: 8007049300308

Pallettizzazione:

Scatola in cartone da 42 pezzi: 72 scatole per bancale (6 strati da 12 scatole)

Si utilizzano bancali tipo EPAL usati a rendere.



TUTTE LE FORME DELLA FRUTTA

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Parametro	Valore
Umidità	< 3,5%
Aw	< 0,5
pH	3,5 – 4,2
Patulina	Conforme al Reg. UE 915/2023 e s.m.i.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

- Conta totale: < 10.000 UFC/g (metodi accreditati)
- Muffe: < 500 UFC/g (metodi accreditati)
- Lieviti: < 500 UFC/g (metodi accreditati)

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g DI PRODOTTO

Energia	1516 kJ 358 kcal
Grassi di cui acidi grassi saturi	0,44 g 0,06 g
Carboidrati di cui zuccheri	80,40 g 78,60 g
Fibre	13,00 g
Proteine	1,73 g
Sale	0,025 g

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Tutti i valori chimici e microbiologici del prodotto rientrano nei limiti le normative:

- Reg CE 396/2005 e s.m.i.;
- Reg UE 915/2023 e s.m.i.;
- Reg CE 1829/2003 e s.m.i.

SHELF LIFE: 450 gg dalla data di produzione. Vedi retro della confezione.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE: Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce diretta del sole.



MELINDA LAB - società agricola a r.l.

Società a socio unico, soggetta alla Direzione e Coordinamento del Consorzio Melinda S.c.a.

Sede: 38023 CLES (TN) Via Antonio Gramsci, 10 - 2° stabilimento: 38023 CLES (TN) Via Alcide de Gasperi, 118

C.F./P.Iva 01903420220 – Cap. Soc. € 90.000,00 i.v. -Tel. +39 0463 600260 Fax +39 0463 600267 E-mail: info@melindalab.it