

	SCHEDA TECNICA			 
	Bevanda a base di succo arancia e mela			
Pag. 1 / 3	TS-MKL-RD-00006	Vers. 01	In vigore dal:	

DENOMINAZIONE PRODOTTO BEVANDA A BASE DI SUCCO D'ARANCIA E SUCCO DI MELA

FORMATO *Bottiglia 200 ml*

MARCHIO COMMERCIALE **ACHILLEA**

CATEGORIA **15A Bevande –bottiglia vetro**

DESCRIZIONE PRODOTTO

Bevanda a base di succo di arancia e succo di mela

DEFINIZIONE PRODOTTO

Prodotto: Bevanda a base di succo d'arancia e di succo di mela

Liquido aggiunto: NA

Aspetto all'apertura: Liquido opaco di colore arancio chiaro con tono ambrato

Aspetto nel bicchiere: Liquido opaco di colore arancio chiaro con tono ambrato

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Aspetto: Liquido con deposito sul fondo che dopo agitazione si distribuisce sull'intero volume

Colore: Arancio con tono ambrato

Odore: di arancia

Sapore: Caratteristico, dolce, di arancia bionda

QUALITY CRITERIA

Prodotto certificato BIO

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Parametro	UM	Range	Metodo di analisi
Corpi estranei	/	assenti	Visivo / metal detector
pH	/	≤ 4,2	potenziometrico
Brix °	%	10,5 – 14,5	rifrattometrico
Residui metalli pesanti (Pb, Cd)	ppm	entro i limiti di legge	MP 1288 rev 9 2014
Residui fitofarmaci	ppm	entro i limiti di legge	UNI EN 15662-2009

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Bevanda a base di succo di arancia e succo di mela




MODALITA' D'USO / CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

Prodotto che non necessita di nessun tipo di trattamento particolare prima di essere consumato, adatto ad ogni tipo di consumatore, tranne coloro che manifestano intolleranze e/o allergie alle sostanze menzionate nel presente documento.

E' sufficiente stoccare il prodotto a temperatura ambiente ed all'asciutto, evitando urti o stress meccanici che potrebbero danneggiare la confezione, compromettendone la tenuta meccanica e quindi l'ermeticità.

Non esporre il prodotto a luce diretta, a temperature maggiori di 50°C e a fonti di calore che potrebbero alterarne le caratteristiche originali.

Il prodotto non deve essere sottoposto a congelamento, o comunque essere esposto a temperature di congelamento, al fine di evitarne il decadimento delle caratteristiche organolettiche.

	SCHEDA TECNICA			 
	Bevanda a base di succo arancia e mela			
Pag. 2 / 3	TS-MKL-RD-00006	Vers. 01	In vigore dal:	

Una volta aperto, il prodotto deve essere conservato in frigorifero e consumato entro pochi giorni dall'apertura.

ELENCO INGREDIENTI

Succo di arancia* 70%, succo di mela da concentrato 30%*. (*) Biologico.

CARATTERISTICHE INGREDIENTI / CONFORMITA' NORMATIVA

ALLERGENI – Reg. 1169 del 25.10.2011

- **Nessuno**

O.G.M.

Gli ingredienti sono GMOs Free (in accordo con Reg. CEE/UE n° 1829 / 2003, n° 1830/2003 e successive modifiche).

ALTRE SOSTANZE DA EVIDENZIARE

Zuccheri aggiunti ⇒ No

Aromi aggiunti ⇒ No

Additivi aggiunti ⇒ No

SHELF-LIFE

⇒ 21 mesi

N.B.: il termine minimo di conservazione si riferisce al prodotto in confezione integra, correttamente conservato.

CONFEZIONAMENTO

schema di bancalizzazione

↙ In base tipo di unità logistica

Volume (ml)

↙ 200

peso netto (g)

↙ na




peso sgocciolato (g)

↙ na

PARAMETRI DI PROCESSO TERMICO

Trattamento termico e stabilità

Conserva batteriologicamente stabile, nelle normali condizioni di magazzino, fino ad una temperatura di 55 °C.

	SCHEDA TECNICA			 
	Bevanda a base di succo arancia e mela			
<u>Pag. 3 / 3</u>	TS-MKL-RD-00006	Vers. 01	In vigore dal:	

Appartiene a quella categoria di prodotti alimentari, la cui conservazione è ottenuta con l'impiego combinato delle seguenti tecniche chimico-fisico-meccaniche:

- ⇒ acidificazione;
- ⇒ chiusura in contenitori ermetici ai liquidi, ai gas ed ai microrganismi nelle normali condizioni di impiego e di immagazzinamento;
- ⇒ trattamento termico di pastorizzazione in grado di inattivare in modo irreversibile gli enzimi e di uccidere i microrganismi che possono alterare l'alimento o renderlo comunque non adatto all'alimentazione umana.

Tali tecniche ne garantiscono la sterilità commerciale.

Trattamento termico di pastorizzazione, per prodotti a pH <4,2 in pastorizzatore a tunnel mediante:

- acqua + vapore;
- raffreddamento a "spray" / "pioggia"

in grado di conferire al prodotto finito un effetto pastorizzante:

F71,1 "minimo" = 30'