



**MANGO A FETTE  
DISIDRATATO SENZA  
ZUCCHERI AGGIUNTI**

N.709 Rev.0  
Manuale Autocontrollo Rev.8  
del 07/07/2017

### SCHEDE TECNICHE

<b>PRODOTTO</b>	<b>CARATTERISTICHE</b>
NOME PRODOTTO	MANGO disidratato senza zuccheri aggiunti - contiene naturalmente zuccheri
ORIGINE	Thailandia
INGREDIENTI	Mango disidratato 98,79%, acido citrico 1,2%. Può contenere tracce di METABISOLFITO DI SODIO
<b>STANDARD DI CONSERVAZIONE</b>	parametri
TMC	12 mesi dal confezionamento
Modalità di conservazione del prodotto	In luogo fresco e asciutto
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	parametri
Consistenza	morbido
Colore	giallo tipico
Sapore	tipico
Odore	assenza di odori estranei
<b>Etichettatura Nutrizionale</b>	parametri
Energia - KJ	1525
Energia - Kcal	360
Grassi	0g
di cui acidi grassi saturi	0g
Carboidrati	89g
di cui zuccheri	42g
Fibre	2g
Proteine	1g
Sale	0,02g
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	parametri
Carica batterica totale	<100.000 ufc/g
Escherichia Coli	<10 ufc/g
Coliformi fecali	<10 ufc/g
Salmonella	assente in 25 g
Muffe e lieviti	<2.000 ufc/g
<b>Caratteristiche chimico-fisiche</b>	parametri
Aflatossina B1	<2 ppb
Aflatossine totali	<4 ppb
Anidride solforosa	< 100 mg/kg
Umidità	<6%



**MANGO A FETTE  
DISIDRATATO SENZA  
ZUCCHERI AGGIUNTI**

N.709 Rev.0  
Manuale Autocontrollo Rev.8  
del 07/07/2017

**Imballaggio primario**

E' conforme alle norme in vigore ed in particolare ai Regg. CE n°1935/2004 e 2023 del 2006

**OGM**

Assenza di materie geneticamente modificate in accorso ai Regg. CE n°1829 e 1830 del 2003

**Rintracciabilità**

L'azienda ottempera alle disposizioni riportate nel regolamento CE n°178 del 2002

**Igiene e sicurezza alimentare**

L'azienda ottempera alle disopsizioni riportate nel Regolamento CE n°852 del 2004

**Imballo-Etichettatura**

Etichettatura cartone/film

**Caratteristiche**

Manuale/automatico



**MANGO A FETTE  
DISIDRATATO SENZA  
ZUCCHERI AGGIUNTI**

N.709 Rev.0  
Manuale Autocontrollo Rev.8  
del 07/07/2017

**SCHEDA ALLERGENI Reg. CE n°1169/2011**

	ALLERGENE	PRESENTE	ASSENTE	Possibile presenza (cross contamination)
1	Cereali contenenti glutine cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		X	
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	
3	Uova e prodotti a base di uova		X	
4	Pesce e prodotti a base di pesce		X	
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	x arachidi
6	Soia e prodotti a base di soia		X	
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)		X	
8	Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati		X	x frutta guscio
9	Sedano e prodotti a base di sedano		X	
10	Senape e prodotti a base di senape		X	
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X	
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10mg/l (espressi come SO2)		X	x metabisolfito di sodio
13	Lupini e prodotti a base di lupini		X	
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	