

Succo e polpa di peso	a italiana. Frutta 50% mir	nimo			
Sterilgarda Alimenti					
Sterilgarda Alimenti S	.p.A via Medole 52, Cas	stiglione delle	Stiviere (MN) - Italia		
Senza coloranti e con 100% frutta italiana.	Nettare di frutta sottoposto a trattamento termico UHT e confezionato in condizioni asettiche. Senza coloranti e conservanti* *come per legge. 100% frutta italiana. Il prodotto è destinato a tutti gli individui compatibilmente con il loro stato di salute.				
	Si conserva a temperatura ambiente. Dopo l'apertura il prodotto si conserva in frigorifero per alcuni giorni. Si consiglia di agitare prima dell'uso e servire fresco.				
II termine minimo di co	Il termine minimo di conservazione (T.M.C.) è di 12 mesi dalla data di produzione.				
Purea di pesca, acqua	Purea di pesca, acqua, zucchero, acidificante: acido citrico, antiossidante: acido L-ascorbico				
In	idice rifrattometrico °Brix	14,8 – 15,2			
	pH 3				
	, , ,				
H	Peso specifico a 20°C g/l				
dono incubazione a 30					
dopo modbaziono a c.					
	Batteri lattici mesofili /ml				
Aspetto tipico del netta	Aspetto tipico del nettare di pesca, omogeneo, colore tipico del frutto.				
Odore tipico di pesca,	Odore tipico di pesca, assenza di odori anomali o sgradevoli.				
	Texture abbastanza denso e corposo.				
Sapore   tipico del frutto	Sapore tipico del frutto maturo, dolce, assenza di retrogusti anomali o note estranee.				
Dichiarazione nutrizionale valori medi per 100ml				(secondo l'allegato II del Regolamento (UE) N. 1169/2011)	
100ml 250 kJ 59 kcal 0 g 0 g 14 g 13 g 0 g 0 g		Si Ci de cc	terilgarda Alimenti S.p.A. i EE nº 1829/2003 e 1830/2 elle informazioni ricevute c pnoscenze fino a qui acqui tenuto da e non contiene	isite, il prodotto fornito non è	
	Sterilgarda Alimenti S  Nettare di frutta sottor Senza coloranti e con 100% frutta italiana. Il prodotto è destinato  Si conserva a tempera consiglia di agitare pri Il termine minimo di colora di pesca, acqua In Acidità F  dopo incubazione a 30 di pesca, Texture abbastanza de Sapore tipico del frutto 100ml 250 kJ 59 kcal 0 g 0 g 14 g 13 g 0 g 14 g 13 g 0 g	Sterilgarda Alimenti  E Sterilgarda Alimenti S.p.A via Medole 52, Cas  Nettare di frutta sottoposto a trattamento termic Senza coloranti e conservanti* *come per legge 100% frutta italiana.  Il prodotto è destinato a tutti gli individui compa  Si conserva a temperatura ambiente. Dopo l'ap consiglia di agitare prima dell'uso e servire fresi  Il termine minimo di conservazione (T.M.C.) è c  Purea di pesca, acqua, zucchero, acidificante: a  Indice rifrattometrico "Brix pH Acidità (% acido citrico anidro) Peso specifico a 20°C g/l  dopo incubazione a 30°C per 15 gg:  Lieviti e muffe/ml Batteri lattici mesofili /ml  Batteri lattici mesofili /ml  Aspetto tipico del nettare di pesca, omogeneo, colore tipi Odore tipico di pesca, assenza di odori anomali o sgrad Texture abbastanza denso e corposo.  Sapore tipico del frutto maturo, dolce, assenza di retrogu  100ml 250 kJ 59 kcal 0 g 0 g 14 g 13 g 0 g	Nettare di frutta sottoposto a trattamento termico UHT e conf Senza coloranti e conservanti* *come per legge. 100% frutta italiana.  Il prodotto è destinato a tutti gli individui compatibilmente cor Si conserva a temperatura ambiente. Dopo l'apertura il prodoconsiglia di agitare prima dell'uso e servire fresco.  Il termine minimo di conservazione (T.M.C.) è di 12 mesi dall Purea di pesca, acqua, zucchero, acidificante: acido citrico, a Indice rifrattometrico "Brix 14,8 – 15,2 p.H 3,50 – 3,90 Acidità (% acido citrico anidro) 0,30 – 0,50 Peso specifico a 20°C g/l 1058  dopo incubazione a 30°C per 15 gg:  Lieviti e muffe/ml <1  Batteri lattici mesofili /ml <1  Batteri lattici mesofili /ml <1  Aspetto tipico del nettare di pesca, omogeneo, colore tipico del frutto. Odore tipico del frutto dori anomali o sgradevoli.  Texture abbastanza denso e corposo.  Sapore tipico del frutto maturo, dolce, assenza di retrogusti anomali o note 100ml	Sterilgarda Alimenti S.p.A via Medole 52, Castiglione delle Stiviere (MN) - Italia  Nettare di frutta sottoposto a trattamento termico UHT e confezionato in condizioni ase Senza coloranti e conservanti* "come per legge. 100% frutta italiana.  Il prodotto è destinato a tutti gli individui compatibilmente con il loro stato di salute.  Si conserva a temperatura ambiente. Dopo l'apertura il prodotto si conserva in frigorife consiglia di agitare prima dell'uso e servire fresco.  Il termine minimo di conservazione (T.M.C.) è di 12 mesi dalla data di produzione.  Purea di pesca, acqua, zucchero, acidificante: acido citrico, antiossidante: acido L-asc  Indice rifrattometrico "Brix 14,8 – 15,2 pH 3,50 – 3,90 Acidità (% acido citrico anidro) 0,30 – 0,50 Peso specifico a 20°C g/l 1058  dopo incubazione a 30°C per 15 gg:  Lieviti e muffe/ml <1  Batteri lattici mesofili /ml <1  Batteri lattici mesofili /ml <1  Batteri lattici mesofili /ml onte estranee.  Aspetto tipico del rettare di pesca, omogeneo, colore tipico del frutto.  Odore tipico del rettare di pesca, omogeneo, colore tipico del frutto.  Odore tipico del rettare di pesca, omogeneo, colore tipico del frutto.  Odore tipico del rettare di pesca proposo.  Sapore tipico del frutto maturo, dolce, assenza di retrogusti anomali o note estranee.  Allergeni  Non presenti  OGM Status  Sterilgarda Alimenti S.p.A. i CEE n° 1829/2003 e 1830/d delle informazioni ricevute e informazioni ricevute	

## Succo e polpa di pesca italiana

Brik Tetra Pak "Edge" da 1000ml dotato di sistema richiudibile "one step" non separabile

Brik + moulding

Foglio antistatico microforato

Altezza compresa la pedana

Film estensibile più foglio antistatico microforato kg

Su un lato lungo e un lato corto del bancale

Film estenisbile Lunghezza

Larghezza

Pedana kg

kg

n°

n°

n°

n°

Tappo g



Scheda logistica

Rev. 13 del 29/10/2025

1000ml e edge x 10

30,6

1,25

1089,85

PΕ

LLDPE

1200 800

1194

832,52

24

0,31

856,83

15

5

75

750

sterilgarda
-------------

**Descrizione** 

10	U

	Codice referenza	001019015		
Unità di consumo - vendita	Codice EAN	8002795001110		
	Materiale utilizzato per imballo primario	Brik	Poliaccoppiato	
		Тарро	HDPE	
		Moulding	LDPE	
	Codifica	Termine minimo di conservazione (gg/mm/aaaa)	Parte superiore brik	
		Orario confezionamento	Parte superiore brik	
		Numero confezionatrice	Parte superiore brik	
		Lotto (Lggga)	Parte superiore brik	
	Dimensioni in mm	Lunghezza	72,00	
		Larghezza	75,50	
		Altezza	211	
	Peso Netto	g	1058	

Tara

**Peso Lordo** 

	C
	C
	C
ב ב	٨
2	C
	Г
0	C
<u>a</u>	
2	_
	F
	П

**Tipo** 

Pallet

Materiali utilizzati per supporti unità logistica

Dimensioni in mm

**Peso Netto** 

**Peso Lordo** 

Imballi per strato

Strati per pallet

Imballi per pallet

Confezioni per pallet

**Etichetta logistica SSCC** 

**Tara** 

0
· <u></u>
₹
10
$\circ$
$\overline{}$
secondaric
$\mathcal{L}$
Φ
S
$\circ$
=
ത
õ
_
⊏
_

secondario	Descrizione	Imballo in cartone ondulato contenente 10 pezzi	
	Codice referenza		
	Codice EAN		
	Materiale utilizzato	Scatola aperta	
	Codifica		
000	Dimensioni in mm	Lunghezza	
		Larghezza	
의 의		Altezza	
Imballo	Confezioni per imballo	n° unità di vendita	
ı	Peso Netto	kg	
	Tara	Scatola aperta g	
	Peso Lordo	kg	

Epal

Cartone 394 150 210 10 10,90 201,8 11,10 Pedana Legno