

CLASSIFICAZIONE MERCEOLOGICA DEL PRODOTTO

- Polpa congelata NFC di: Cocco (*Cocos nucifera*)
- Codice TARIC: 0811908500
- Formato: 1,0 kg (cartone da 6 kg)

INGREDIENTI E SPECIFICHE PRODUTTIVE

- Ingredienti: latte di cocco da frutti interi, sani e a piena maturazione
- Origine: Brasile
- Tecnica agronomica: agricoltura convenzionale
- Trattamento termico: pastorizzazione flash
- Altre caratteristiche: senza conservanti, né coloranti, né zucchero
- Conservabilità: 30 mesi dalla data di produzione alle condizioni di stoccaggio ottimali

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

- Solidi Totali (g/100g): 30,0
- Solidi Solubili (°Brix): 7,0
- pH: 4,2
- Acidità (g/100g come Ac. Citrico): 0,3

CARATTERISTICHE SENSORIALI

- Colore: bianco
- Aroma: intenso
- Sapore: caratteristico

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (Valori medi)

- Energia (kcal / kj per 100g): 230 / 951
- Grassi (g/100g): 23,0
di cui acidi grassi saturi (g/100g): 21,5
- Carboidrati (g/100g): 4,5
di cui zuccheri (g/100g): 2,0
- Proteine (g/100g): 1,6
- Sale (g/100g): 0,1
- Vitamina C (mg/100g): -
- Vitamina A (µg RAE): -
- Flavonoidi (mg/100g): -

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

- Conta batterica totale (UFC/g): < 5000
- Lieviti (UFC/g): < 200
- Muffe (UFC/g): < 200

DICHIARAZIONI DI CONFORMITÀ

- Le polpe e i succhi di frutta Fruteiro do Brasil sono privi degli ingredienti allergizzanti compresi nell'Allegato III bis della direttiva 2003/89/CE e della successiva direttiva 2006/142/CE e per essi non esiste rischio di un'eventuale contaminazione crociata.
- Le polpe e i succhi di frutta Fruteiro do Brasil non contengono materie prime ottenute da organismi geneticamente modificati e non necessitano del rilascio di schede tecniche di sicurezza.
- Le polpe e i succhi di frutta Fruteiro do Brasil soddisfano i requisiti indicati dalla normativa vigente in fatto di attivazione del sistema di autocontrollo "analisi del rischio e punti critici di controllo" altrimenti detto HACCP. Soddisfano inoltre i requisiti in fatto di tracciabilità, etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari.
- Le polpe e i succhi di frutta Fruteiro do Brasil sono confezionati in imballaggi idonei al contatto con gli alimenti.
- Le polpe e i succhi di frutta Fruteiro do Brasil non sono sottoposti a trattamento con radiazioni ionizzanti.

CERTIFICAZIONI

- Le polpe e i succhi di frutta Fruteiro do Brasil sono prodotti con processi e in strutture dotate della certificazione BPF (Buone Pratiche di Fabbricazione).
- Certificazione Kosher.
- Certificazione HACCP.

CONFEZIONAMENTO E IDENTIFICAZIONE

- Imballaggio primario: pellicola LD-PE.
- Imballaggio secondario: cartone riciclabile dimensioni 23 cm x 36 cm x 14 cm (h).
- Identificazione: lotto, data di produzione e termine minimo di conservazione.

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

- In stoccaggio e prima dello scongelamento: - 18 °C.
- In scongelamento e mantenimento: +2/+4 °C.

MODALITÀ DI SCONGELAMENTO E D'UTILIZZO.

- Per una corretta gestione della fase di scongelamento si raccomanda di estrarre il prodotto dal sacchetto ancora congelato e riporlo in una caraffa di adeguata capacità.
- Per ottenere la perfetta omogeneità del prodotto si raccomanda di scongelare interamente il contenuto di un sacchetto (1 kg) e di mescolarlo prima dell'uso.
- Successivamente allo scongelamento il prodotto si comporta come un prodotto fresco e, se necessario, deve essere riposto a +2/+4 °C e consumato rapidamente.
- **NON RICONGELARE IL PRODOTTO UNA VOLTA SCONGELATO.**

