
CLASSIFICAZIONE MERCEOLOGICA DEL PRODOTTO

- | | |
|---------------------------|----------------------------------|
| - Polpa congelata NFC di: | Ananas (<i>Ananas comosus</i>) |
| - Codice TARIC: | 0811909530 |
| - Formato | 1,0 kg (cartone da 6 kg) |
-

INGREDIENTI E SPECIFICHE PRODUTTIVE

- | | |
|--------------------------|---|
| - Ingredienti: | polpa di ananas 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): | 14,0 |
| - Solidi Solubili (°Brix): | 12,5 |
| - pH: | 3,5 |
| - Acidità (g/100g come Ac. Citrico): | 0,6 |
-

CARATTERISTICHE SENSORIALI

- | | |
|-----------|-----------------|
| - Colore: | giallo chiaro |
| - Aroma: | caratteristico |
| - Sapore: | dolce, delicato |
-

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (Valori medi)

- | | |
|--------------------------------------|----------|
| - Energia (kcal / kj per 100g): | 56 / 236 |
| - Grassi (g/100g): | 0,1 |
| di cui acidi grassi saturi (g/100g): | 0,0 |
| - Carboidrati (g/100g): | 12,3 |
| di cui zuccheri (g/100g): | 12,3 |
| - Proteine (g/100g): | 0,9 |
| - Sale (g/100g): | 0,001 |
| - Vitamina C (mg/100g): | 20,0 |
| - 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.**

