
CLASSIFICAZIONE MERCEOLOGICA DEL PRODOTTO

- Polpa congelata NFC di:	Açaí (<i>Euterpe oleracea</i>)
- Codice TARIC:	0811909590
- Formato	4x100 g (cartone da 6 kg)

INGREDIENTI E SPECIFICHE PRODUTTIVE

- Ingredienti:	polpa di açaí da frutti interi, sani e maturi, acqua
- 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 in condizioni di stoccaggio ottimali

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

- Solidi Totali (g/100g):	11,0
- Solidi Solubili (°Brix):	5,0
- pH:	4,5
- Acidità (g/100g come Ac. Citrico):	0,2

CARATTERISTICHE SENSORIALI

- Colore:	variabile dal bruno al viola intenso
- Aroma:	caratteristico
- Sapore:	caratteristico

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (Valori medi)

- Energia (kcal / kj per 100g):	66 / 274
- Grassi (g/100g):	4,5
di cui acidi grassi saturi (g/100g):	1,1
- Carboidrati (g/100g):	4,0
di cui zuccheri (g/100g):	2,6
- Proteine (g/100g):	2,0
- Sale (g/100g):	0,008
- Vitamina C (mg/100g):	-
- Vitamina A (µg RAE):	-
- Flavonoidi (mg/100g):	5500

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: busta di LD-PE.
- Imballaggio terziario: cartone riciclabile dimensioni 16 cm x 37 cm x 19 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.

- 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.**

