

---

**CLASSIFICAZIONE MERCEOLOGICA DEL PRODOTTO**

---

- |                           |                                    |
|---------------------------|------------------------------------|
| - Succo congelato NFC di: | Lime ( <i>Citrus x latifolia</i> ) |
| - Codice TARIC:           | 2009311999                         |
| - Formato                 | 15x400 g (cartone da 6 kg)         |
- 

**INGREDIENTI E SPECIFICHE PRODUTTIVE**

---

- |                          |                                                                         |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| - Ingredienti:           | succo di lime 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):            | 9,0 |
| - Solidi Solubili (°Brix):           | 7,0 |
| - pH:                                | 2,3 |
| - Acidità (g/100g come Ac. Citrico): | 5,2 |
- 

**CARATTERISTICHE SENSORIALI**

---

- |           |                          |
|-----------|--------------------------|
| - Colore: | giallo chiaro            |
| - Aroma:  | intenso                  |
| - Sapore: | acido, lievemente acerbo |
- 

**CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (Valori medi)**

---

- |                                      |          |
|--------------------------------------|----------|
| - Energia (kcal / kj per 100g):      | 31 / 131 |
| - Grassi (g/100g):                   | 0,1      |
| di cui acidi grassi saturi (g/100g): | 0,0      |
| - Carboidrati (g/100g):              | 3,5      |
| di cui zuccheri (g/100g):            | 1,7      |
| - Proteine (g/100g):                 | 0,4      |
| - Sale (g/100g):                     | 0,00     |
| - Vitamina C (mg/100g):              | 30,0     |
| - 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. Soddiscano 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.**

