



FRUTTI NATURALI IN POLVERE

ANANAS IN POLVERE

Ananas disidratato in polvere, selezionato e proveniente dal Sud America, di diverse varietà, disidratato secondo i più alti standard qualitativi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: polvere scorrevole.

Colore: giallo chiaro.

Fragranza: Caratteristico sapore di ananas.

CONTENUTO DI FRUTTA

1kg di prodotto finito viene prodotto con circa 5÷7 kg di frutta fresca.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

| | |
|-----------------|---|
| Umidità | < 3 |
| Granulometria | 100% < 1,2 mm |
| Pesticidi | in conformità con i regolamenti dell'UE |
| Metalli pesanti | in conformità con i regolamenti dell'UE |

VALORI NUTRIZIONALI

| | |
|--------------------------------------|--------------------|
| Energia | 389 Kcal - KJ 1653 |
| Proteine | 1.9 g |
| Carboidrati di cui zuccheri | 94.6 g 59.6 g |
| Grassi di cui acidi grassi saturi | 0.1 g 0.1 g |
| Fibre | 1.0 g |
| Ceneri | 0.2 g |
| Sale (Na x 2.5) | 10 mg |

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| | | |
|-------------------------|---|---------------|
| Numero totale di targhe | ISO 4833 | < 3000/g |
| Lieviti | ISO 7954 | < 300/g |
| Muffe | ISO 7954 | < 300/g |
| E. Coli | ISO 7402 | < 10/g |
| Salmonella | ISO 6579 | Assente / 25g |
| Tossine | in conformità con i regolamenti dell'UE | |



FRUTTI NATURALI IN POLVERE

ANANAS IN POLVERE

IMBALLAGGIO E CONFEZIONAMENTO

Il prodotto è confezionato in buste termosaldate per alimenti, all'interno di cartoni resistenti, consegnati su europallet. Il pallet è protetto da un cappuccio termoretrato.

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto al riparo dai raggi diretti del sole.

NORMATIVA

Prodotto conforme a regolamento 1829/2003 CE e regolamento 1830/2003 CE.

SCADENZA

Un anno in condizioni di conservazione adeguate.

*I dati analitici sono indicativi possono variare, impercettibilmente, a secondo del lotto di produzione.
Nel contratto, a richiesta del consumatore, sono riportati i dati analitici del prodotto in ordine.*