



## FRUTTI NATURALI IN POLVERE

### MELA IN POLVERE

Mela disidratata in polvere realizzata con mele cotte. Il prodotto è preparato solo da materie prime selezionate di origine italiana, di diverse varietà, disidratate secondo i più alti standard qualitativi.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Aspetto:** polvere scorrevole.

**Colore:** marrone, giallo chiaro.

**Fragranza:** Caratteristico sapore di mela.

#### CONTENUTO DI FRUTTA

1kg di prodotto finito viene prodotto con circa 9÷11kg di frutta fresca.

#### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità	< 3
Diossido di zolfo (SO <sub>2</sub> )	Non più di 10 ppm
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	369 Kcal - KJ 1562
Proteine	2.0 g
Carboidrati di cui zuccheri	83.4 g 73.5 g
Grassi di cui acidi grassi saturi	0.9 g 0.2 g
Fibre	9.5 g
Ceneri	2.2 g
Sale (Na x 2.5)	0.0 mg

#### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Numero totale di targhe	ISO 4833	< 1000/g
Lieviti	ISO 7954	< 100/g
Muffe	ISO 7954	< 100/g
E. Coli	ISO 7402	< 10/g
Salmonella	ISO 6579	Assente / 25g
Tossine	in conformità con i regolamenti dell'UE	



## FRUTTI NATURALI IN POLVERE

# MELA 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.*