



FRUTTI NATURALI IN POLVERE

MIRTILLO IN POLVERE

Polvere di mirtilli disidratata. Il prodotto è preparato solo da materie prime di origine europea, di diverse varietà, disidratate secondo i più alti standard qualitativi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: polvere scorrevole.

Colore: viola tipico del mirtillo.

Fragranza: Caratteristico sapore di mirtillo.

CONTENUTO DI FRUTTA

1kg di prodotto finito viene prodotto con circa 6÷8,5 kg di frutta fresca.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Umidità	< 3
Diossido di zolfo (SO ₂)	Assente
Granulometria	100% < 1 mm
Pesticidi	in conformità con i regolamenti dell'UE
Metalli pesanti	in conformità con i regolamenti dell'UE

VALORI NUTRIZIONALI

Energia	377 Kcal - KJ 1598
Proteine	2.7 g
Carboidrati di cui zuccheri	84.8 g 34.9 g
Grassi di cui acidi grassi saturi	1.2 g 0.1 g
Fibre	8.5 g
Ceneri	0.7 g
Sale (Na x 2.5)	9 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

MIRTILLO 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.*