



## FRUTTI NATURALI IN POLVERE

### RIBES NERO IN POLVERE

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

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Aspetto:** polvere scorrevole.

**Colore:** viola tipico del ribes nero.

**Fragranza:** Caratteristico sapore di ribes nero.

#### 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 <sub>2</sub> )	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	268 Kcal - KJ 1131
Proteine	3.6 g
Carboidrati di cui zuccheri	54.4 g 49.7 g
Grassi di cui acidi grassi saturi	1.6 g 0.1 g
Fibre	12.6 g
Ceneri	26 g
Sale (Na x 2.5)	13 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

# RIBES NERO 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.*