



Angelo Anaclerio

Operanti sul territorio internazionale

ALMONDS

DRIED FRUITS

PRESERVED
ALIMENTARY

Via San G.ppe Marellò, 19
70129 Ceglie, BARI - Italy
Tel. +39 080 5653262 / 080 5652207
Fax +39 080 5008133
e-mail info@anaclerio.it
<http://www.anaclerio.it>



PRODOTTO: **PASTA COCCO ***

DESCRIZIONE: Preparato in pasta a base di cocco grattugiato, con pezzi, per insaporire tutte le preparazioni di gelateria e pasticceria al gusto di COCCO.

INGREDIENTI: Zucchero, cocco rapè, acqua, destrosio, acidificanti: acido citrico, addensante: pectina, aromi. Conservante: potassio sorbato.

ALLERGENI: nessun allergene presente.

MODALITÀ DI UTILIZZO: aggiungere 80/100g di pasta COCCO per litro miscela

PESO SINGOLA CONFEZIONE: 3.5kg

FORMATO: cartone da 2 confezioni da 3,5kg

IMBALLAGGIO PRIMARIO: secchio in PP05

IMBALLAGGIO SECONDARIO: cartone da 15x25x37cm

CONSERVAZIONE: in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e luce diretta. Tenere lontano da prodotti fortemente odorosi.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 3 anni

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE:

Residuo secco: 75%
Umidità: 25%
PH: 4.15
Brix°: 75°Bx

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

CBT (ufc/g): < 5.000
Muffe e Lievito (ufc/g): < 200
Salmonella spp (ufc/25g): assente
Coliformi (ufc/g): assente
E.Coli (ufc/g): assente

VALORI NUTRIZIONALI per 100g di prodotto:

Valore Energetico (kcal/kJ): 358/1517
Grassi (gr): 13.0
di cui saturi (g): 10.5
Carboidrati (g): 58.3
di cui zuccheri (g): 58.3
Proteine (g): 1.2
Fibra alimentare (g): 11.5
Sale (g): 0.04

PARAMETRI PER LA BILANCIATURA:

Zuccheri: 60%, grassi: 10 %, SLNG: 0%, altri solidi: 5 %

OGM: in accordo ai Reg. CE 1829-1830/2003 e in funzione delle dichiarazioni dei nostri fornitori di materie prime, il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati.

* documento redatto sulla base delle schede tecniche dei nostri fornitori.