



**Angelo Anaclerio**

*Operanti sul territorio internazionale*

ALMONDS

DRIED FRUITS

PRESERVED  
ALIMENTARY

Via San G.ppe Marello, 19  
70129 Ceglie, BARI - Italy  
Tel. +39 080 5653262 / 080 5672307  
Fax +39 080 5008133  
e-mail [info@anaclerio.it](mailto:info@anaclerio.it)  
<http://www.anaclerio.it>



## FARINA DI COCCO

**INGREDIENTI:** Cocco in polvere.

Può contenere tracce di solfiti

### **CARATTERISTICHE TECNICHE E CHIMICO-FISICHE:**

Origine:	Sri-Lanka, Malesya, Indonesia
Umidità (%):	max 3
Aflatossine totali:	< 4 ppb
Aflatossina B1:	< 2 ppb
Perossidi:	< 5 meqO2/Kg.
Rancidità di Kreiss:	negativa
Corpi estranei vegetali:	< 0,01%
Corpi estranei non vegetali:	Assenti
Antiparassitari:	Entro i limiti di legge

### **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:**

Conta batterica totale:	< 50000 UFC/g
Salmonella:	Assente/25g
Coliformi totali:	< 1000 UFC/g
Coliformi fecali:	< 10 UFC/g
Lieviti e muffe:	< 1000 UFC/g
Agenti patogeni:	Assenti

Termine minimo di conservazione: 12 mesi in luogo fresco ed asciutto, al riparo da fonti di calore ed umidità