

SCHEMA TECNICA

PRODOTTO	COCCO RAPEE' BIO <i>Cocco essiccato e grattugiato biologico</i>
CODICE	1117
SHELF-LIFE	24 mesi dalla data di produzione
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	CONSERVARE IN LUOGO ASCIUTTO E LONTANO DA FONTI DI CALORE.

CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO

Ingredienti: *Cocco* essiccato biologico

Direttiva CE 2003/89 e 2006/142 - Può contenere tracce di *soia, latte, altra frutta a guscio, cereali* contenenti glutine, *arachidi, sesamo, sedano, senape*.

Prodotto NON UE

Confezione	Sacco carta avana-hd
Quantità nominale	5 kg
Cartone	
Peso lordo	5,1 kg
Dimensioni unità vendita	35 x 65 x F13

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Aspetto: Polpa di cocco essiccata, macinata fine

Colore: bianco

Sapore: tipico del cocco

DOSAGGIO E IMPIEGO

Dosaggio indicativo per il gelato: 100 g/kg miscela gelato

Dosaggio a piacere (circa 50 g/kg prodotto finito) per variegatura o decorazione di gelati, torte, semifreddi e yogurt.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO

Carica batterica totale	< 100.000 ufc/g
E. Coli	< 10 ufc/g
Enterobatteri	< 100 ufc/g
Muffe e Lieviti	< 10.000 ufc/g
Salmonelle	Assenti

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

Energia: 2860 kJ / 710 kcal

Grassi: 65-69 g

- di cui acidi grassi saturi: 60,3 g

Carboidrati: 6 g

- di cui zuccheri: 5,4 g

Proteine: 7,1 g

Fibre : 16,3 g

Sale: 0,05 g