

SUCCO DI ARANCIA CALABRESE BIOLOGICO NATURALE

DESCRIZIONE:

Il Succo di ARANCIA CALABRESE Bio naturale senza ingredienti aggiunti, senza additivi, conservanti o coloranti; ottenuto dalla premitura di frutti sani e maturi non manipolati geneticamente.

• SPECIFICHE

COLORE – SAPORE	ARANCIONE INTENSO- AGRO
°BRIX	10.5= 12.5
POLPA %	5 = 12
pH	3.5 = 3.7
Ac. Anidra GR/L	7.10 = 8.32
Ratio	14 = 16
Acido L- ascorbico	42 J
Essenza ml/kg	0.2
Coloranti – Conservanti – Additivi	ASSENTI
Pesticidi – Metalli pesanti – Allergeni	ASSENTI
Rischio Radiologico	Nessuno

• CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica Batterica totale	< 10 ³ UFC/g
Coliformi totali e Streptococchi	ASSENTI

E. Coli	ASSENTI
Salmonella	ASSENTI IN 25 g
Lieviti e Muffe	< 10 ³ UFC/g

• IMBALLI

TIPOLOGIA	DESCRIZIONE	Peso netto	Shelf life
FUSTI	Contenitore TC in metallo con doppio sacco in polietilene	185 max	24 mesi T°C [-18°]
SECCHIELLI	Contenitore in polipropilene	25 max	24 mesi T°C [-18°]
BUSTA	Sacco in polietilene	1 max	24 mesi T°C [-18°]

Tutti i contenitori sono omologati per uso alimentare, resistenti alle basse temperature e atossici

• INFORMAZIONI

Si applica il sistema HACCP conforme al Regolamento (CE) n°852/04 – art. 5 (Ex D.L. 26 Maggio 1997 N. 155) -- I prodotti forniti non sono OGM o loro derivati (REGOLAMENTO CE DEL 1829 -1830 /2003) -- Si applica il regolamento CE 178 del 28/01/2002 relativo alla tracciabilità e rintracciabilità delle materie prime e dei prodotti. Trasporto con automezzi abilitati al trasporto di prodotti alimentari surgelati *Ulteriori specifiche o informazioni sono fornite su richiesta

❖ PRODOTTO PROVENIENTE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA CERTIFICATO DA ECOGRUPPO IT



