

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

NOME PRODOTTO: MANGO LIO

DESCRIZIONE:

Pezzi di mango, di misura standard, ottenuti tramite processo di liofilizzazione.
100gr di MANGO IN PEZZI corrispondono a circa 560gr di prodotto fresco.

COMPOSIZIONE:

purea di mango concentrata.

ASPETTO E CARATTERISTICHE:

pezzetti dal tipico color aranciato, dal sapore e gusto tipici del mango.

APPLICAZIONI:

trova ideale applicazione in prodotti dolciari, prodotti a base di cereali secchi, bevande alcoliche e non.

MODALITA' D'USO:

in base al tipo di applicazione.

SPECIFICHE CHIMICO - FISICHE

SPECIFICA	VALORE	UNITA' DI MISURA
Granulometria	1 - 5	mm

VALORI NUTRIZIONALI (su 100g di prodotto):

SPECIFICA	VALORE	UNITA' DI MISURA
Valore energetico	323	Kcal
	1363	KJ
Proteine	3,2	%
Grassi	2,4	%
di cui grassi saturi	0,0	%
Carboidrati	67,40	%
di cui zuccheri	67,40	%
Fibra alimentare	9,2	%
Sale	0,0	%

PARAMETRI MICROBIOLOGICI:

SPECIFICA	VALORE	UNITA' DI MISURA
Coliformi	Negativo	CFU/g
Salmonella	Assente	/25g

Rev.1 del 16/10/18

Le indicazioni riportate nella presente scheda, pur essendo accurate e redatte al meglio delle nostre attuali conoscenze, rivestono solo carattere informativo e ci sollevano da qualsiasi responsabilità in merito all'utilizzo del prodotto in oggetto.

E. coli	Negativo	CFU/g
---------	----------	-------

CONFEZIONAMENTO:

sacchetti di alluminio termosaldati da 200gr ciascuno.

ETICHETTATURA CONSIGLIATA:

mango liofilizzato.

ALLERGENI:

nessuno.

Può contenere tracce di: latte, glutine

CONSERVAZIONE:

il prodotto, se conservato nelle confezioni originali chiuse, in luogo fresco (max 25°C) ed al riparo dalla luce diretta, si conserva inalterato per 9 mesi dalla data di produzione.