SCHEDA TECNICA

Cocco a Cubetti

Frutta Disidratata

02/10/2026

INFORMAZIONI PRODOTTO

SKU
01COC3

CATEGORIA
Frutta Disidratata

ORIGINE
Thailandia

SHELF LIFE
12 mesi

CONFEZIONE

0.25 Kg · 0.5 Kg · 1 Kg · 20 Kg

INGREDIENTI

51,99% cocco, zucchero, conservante: metabisolfito di sodio (SO2)

ALLERGENI

Ingrediente	Presente	Quantità	Contam. accid.
Cereali contenenti glutine	NO		NO
Mandorle	NO		NO
Frumento	NO		NO
Nocciole	NO		NO
Segale	NO		NO
Noci	NO		NO
Orzo	NO		NO
Anacardi	NO		NO
Avena	NO		NO
Noci pecan	NO		NO
Farro	NO		NO
Noci del Brasile	NO		NO
Kamut (grano Khorasan)	NO		NO
Pistacchi	NO		NO
Crostacei	NO		NO
Noci macadamia o Queensland	NO		NO
Uova	NO		NO
Sedano	NO		NO
Pesce	NO		NO
Senape	NO		NO
Arachidi	NO		NO
Semi di sesamo	NO		NO
Soia	NO		NO
Anidride solforosa e solfiti	SI	< 0,01%	NO
Latte (incl. lattosio)	NO		NO
Lupino	NO		NO
(Noci)	NO		NO
Molluschi	NO		NO

Presente = presenza diretta come ingrediente (Col. A) · Contam. accid. = rischio contaminazione accidentale (Col. C)

VALORI NUTRIZIONALI (per 100g)

Energia	**1965 kJ / 470 kcal**	Grassi	**24,0 g**
di cui acidi grassi saturi	**20,2 g**	Carboidrati	**59,1 g**
di cui zuccheri	**58,0 g**	Fibre alimentari	**5,0 g**
Proteine	**1,9 g**	Sale	**0,04 g**

COPIA NON CONTROLLATA · DOCUMENTO GENERATO AUTOMATICAMENTE

CONSERVAZIONE E CERTIFICAZIONI

CONSERVAZIONE

Fresco e asciutto. Temperatura raccomandata 0 – 25°C, <70% RH.

CERTIFICAZIONI

Kosher · Halal

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

ODORE

Tipico di cocco

COLORE

Bianco

SAPORE

Tipico di cocco, dolce

ASPETTO

Dadi

STRUTTURA

Non troppo duro e morbido, non troppo appiccicoso

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

Umidità (%)	**< 15**

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Muffe (cfu/g)	**< 1.000**	E. coli (cfu/g)	**< 10**
Lieviti (cfu/g)	**< 1.000**	Salmonella (in 25g)	**Assente**

DICHIARAZIONI

OGM

Non contiene ingredienti, additivi o aromi derivati da OGM.

PESTICIDI

Il prodotto è conforme ai limiti massimi di residui di pesticidi.

CONTAMINANTI

Il prodotto è conforme ai requisiti stabiliti dal Regolamento (CE) n. 2023/915.

IRRADIAZIONE

Questo prodotto non è irradiato.

NANOTECNOLOGIE

Questo prodotto non è ottenuto tramite nanotecnologie.

NOTE AGGIUNTIVE

CONDIZIONI D'USO

Pronto per il consumo umano.

CONTROLLO CORPI ESTRANEI

Materiale estraneo (metallo, vetro, plastica) deve essere assente.

COPIA NON CONTROLLATA · DOCUMENTO GENERATO AUTOMATICAMENTE