



SCHEDA TECNICA

Cocco a Fette

Frutta Disidratata

18/05/2026

INFORMAZIONI PRODOTTO

SKU

01COF3

ORIGINE

Thailandia

CATEGORIA

Frutta Disidratata

SHELF LIFE

12 mesi

CONFEZIONE

0.25 Kg · 0.5 Kg · 1 Kg · 20 Kg

INGREDIENTI

Cocco (51,99%); Zucchero di canna (48%); Metabisolfito di sodio (E223) (0,01%)

ALLERGENI

Ingrediente	Presente	Quantità	Contam. accid.
Cereali contenenti glutine	NO		NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO		NO
Uova e prodotti a base di uova	NO		NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO		NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO		NO
Soia e prodotti a base di soia	NO		NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	NO		NO
Frutta a guscio	NO		NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO		NO
Senape e prodotti a base di senape	NO		NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO		NO
Anidride solforosa e solfiti	SI	< 50 ppm	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO		NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO		NO

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

VALORI NUTRIZIONALI (per 100g)

Energia	2011 kJ / 480 kcal	Grassi	24 g
di cui acidi grassi saturi	20 g	Carboidrati	64 g
di cui zuccheri	58 g	Fibre alimentari	5 g
Proteine	2 g	Sale	0,04 g

CONSERVAZIONE E CERTIFICAZIONI

CONSERVAZIONE

Il prodotto deve essere conservato in un luogo fresco e asciutto e lontano da fonti di calore e luce, ad una temperatura massima di 18° e con una umidità relativa di circa il 65%

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

ODORE

Tipico del cocco

COLORE

Bianco tipico della polpa di Cocco

SAPORE

Tipico del cocco, privo di altri sapori

ASPETTO

Bianco tipico della polpa di Cocco

STRUTTURA
Non troppo morbida nè dura

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

pH	3,0-4,5	Umidità (%)	15% max
----	---------	-------------	---------

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

E. coli (UFC/g)	< 10	Salmonella (in 25g)	Assente
Muffe e lieviti (UFC/g)	< 100	Carica batterica totale (UFC/g)	< 1.000
Listeria monocytogenes (in 25g)	Assente		

DICHIARAZIONI

OGM
NON OGM (conforme ai Reg. CEE 1829 – 1830 del 2003)

PESTICIDI
Pesticidi come da Reg. CE n. 396 del 2005 e s.m.i.

IRRADIAZIONE
Prodotto non trattato con radiazioni

NOTE AGGIUNTIVE

CONDIZIONI D'USO
Il prodotto può essere utilizzato tal quale per preparazione culinarie, prodotti da pasticceria e altri prodotti da forno.

CONTROLLO CORPI ESTRANEI
<2%