

## GRASSO DI COCCO IN POLVERE RAFFINATO E IDROGENATO

### Descrizione del prodotto

Grasso di cocco in polvere raffinato e idrogenato, utilizzato in preparati in polvere nel settore gelateria, pasticceria e dolciario in genere.

### Composizione

Olio di cocco (80%), Sciroppo di glucosio (15%), Caseinato di sodio (3%), Stabilizzante E 451i (1,5%), Antiagglomerante E 551 (0,5%).

Ingrediente alimentare utilizzato in preparati in polvere nel settore gelateria, pasticceria e dolciario in genere.

### Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
<b>Colore</b>	Bianco/Crema.
<b>Aspetto</b>	Omogeneo.
<b>Texture</b>	Polvere scorrevole.
<b>Gusto</b>	Sapore e Odore tipici.

CARATTERISTICHE	GRASSO DI COCCO RAFFINATO	GRASSO DI COCCO IDROGENATO
<b>Chimico-fisiche</b>		
- Proteine	Max. 2,5%	Max. 2,5%
- Materia grassa	77-82	79-82
- Umidità	Max. 1,5%	Max. 1,5%
- Carboidrati	Max. 14,5%	Max. 14,5%
- Ceneri	Max. 2,5%	Max. 2%
- Sodio (Na)	0,4%	0,4%
<b>Microbiologiche</b>		
- Carica mesofila totale	< 10.000	< 10.000
- Enterobatteriaceae	< 1/0,1g	< 1/0,1g
- E. Coli	Assente/g	Assente/g
- Muffe e Lieviti	< 100/g	< 100/g
- Staphylococcus aureus	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g
- Salmonella spp	Assente/25g	Assente/25g
<b>Valori nutrizionali/100g</b>		
- Valori energetici	790 Kcal/3320 KJ	788 Kcal/3310 KJ
- Proteine	2 g	2 g
- Grassi	80,5 g	80,5 g
- di cui saturi	72 g	79,7 g
- Carboidrati	14 g	14 g
- di cui zuccheri	2,1 g	2,1 g
- Sale	1,25 g	1,25 g

## GRASSO DI COCCO IN POLVERE RAFFINATO E IDROGENATO

### Sicurezza Alimentare

**OGM** : Prodotto in regola con le norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente e con i nuovi ordinamenti europei sull'etichettatura e sulla rintracciabilità dei mangimi e degli alimenti geneticamente modificati (Reg. (CE) n. 1829/2003, e successive regole attuative ex Reg. (CE) n. 1981/2006 e regolamento 1830/2003, Direttiva 2001/18/CE del 12/03/01, come modificata dalla Direttiva 2008/27/CE dell'11.3.2008). Si escludono contaminazioni crociate.

**Radiazioni ionizzanti** : il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti.

**Allergeni** : in conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.

Allergeni	SI	NO	Cross - Contamination
Cereali contenenti glutine*		x	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x	NO
Uova e prodotti a base di uova		x	NO
Pesce e prodotti a base di pesce		x	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x	NO
Soia e prodotti a base di soia		x	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	x		SI
Frutta a guscio**		x	NO
Sedano e prodotti a base di sedano		x	NO
Senape e prodotti a base di senape		x	NO
Sesamo e prodotti a base di sesamo		x	NO
Solfiti E220 – E227 (>10mg/kg of SO <sub>2</sub> )		x	NO
Lupino e prodotti a base di lupino		x	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		x	NO

\* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati.  
 \*\* Mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

### Identificazione e Imballaggio

Imballaggio	Descrizione commerciale	Etichettatura
Sacchi di carta multistrato con interno in polietilene da 20 o da 25 Kg.	Grasso di cocco in polvere raffinato e idrogenato.	<u>Grasso di cocco raffinato</u> : Olio di cocco, Sciroppo di glucosio, Proteine del <b>latte</b> , Stabilizzante E 451, Antiagglomerante E 551. <u>Grasso di cocco idrogenato</u> : Olio di cocco idrogenato, Sciroppo di glucosio, Proteine del <b>latte</b> , Stabilizzante E 451, Antiagglomerante E 551.

**Etichettatura**: In conformità al: D.Lgs. 109/1992; Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.; e per il latte in polvere al D.Lgs. 175/2011 di attuazione della Direttiva 2007/61/CE.

**Imballaggio** : conforme al: D.M. 21.3.1973 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 1935/2004 e succ. mod; Reg. (CE) n. 2023/2006 e succ. mod; Reg. 10/2011 e succ. mod.

### Conservazione

<b>Scadenza</b>	Consumare preferibilmente entro <b>24</b> mesi dalla data di produzione.
<b>Conservazione</b>	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.