

	SCHEMA TECNICA	
Codice Articolo 414/001/0025	NOME PRODOTTO COCCO ESSICCATO MEDIO	Certificazione all'origine ECOCERT

1) DESCRIZIONE GENERALE

Prodotto	<i>Cocos nucifera L.</i>
Origine	Filippine

2) VALORI NUTRIZIONALI per 100 g (Valori medi - Fonte: USDA Nutrient Database)

Valore energetico	2761 kJ – 660 kcal
Carboidrati	23,65 g
• Di cui zuccheri	7,35 g
Proteine	6,88 g
Lipidi	64,53 g
• Acidi monoinsaturi	2,74 g
• Acidi Polinsaturi	0,7 g
• Acidi saturi	57,2 g
Cloruro di sodio	37 mg
Fibra alimentare	16,3 g

3) CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Aspetto	Polpa di cocco essiccata, macinata fine. Colore bianco.
Odore	Caratteristico, esente da odori estranei
Sapore	Caratteristico, esente da sapori estranei

Analisi al setaccio

	Minimo %	Massimo %	
mesh #8 (2,36 mm)	1	10	
mesh #10 (2,0 mm)			
mesh #14 (1,41 mm)	60	85	
mesh #16 (1,18 mm)			
mesh #20 (0,84 mm)			
mesh #30 (0,59 mm)			

4) CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	5×10^5 ufc/g
E. Coli	10^2 ufc/g
Enterobatteriacee	10^2 ufc/g
Muffe e Lieviti	10^3 ufc/g
Salmonelle	Assenti

5) CARATTERISTICHE BIOLOGICHE

DNA transgenico	Assente
-----------------	---------

	SCHEMA TECNICA	
Codice Articolo 414/001/0025	NOME PRODOTTO COCCO ESSICCATO MEDIO	Certificazione all'origine ECOCERT

6) CERTIFICAZIONI

Agricoltura Biologica	Sì
NOP	Sì
Bio Suisse	
JAS	
Kosher	Sì
BRC	

7) STOCCAGGIO E CONDIZIONI DI TRASPORTO

Stoccaggio	In luogo fresco ed asciutto, areato, lontano da umidità, fonti di calore e fonti di possibile contaminazione incrociata
Note	Prodotto stoccato all'origine in magazzino dedicato e climatizzato

8) IMBALLAGGIO E DURATA

Imballaggio	Sacchi di carta doppio strato per uso alimentare
Peso netto	25 kg
Durata	Da consumarsi preferibilmente entro 24 mesi dalla data di produzione

9) INDICAZIONI DI SICUREZZA

CAS:	N.A.
Scheda di sicurezza:	Non prevista
Riferimento normativo:	Il Reg. CE 1272/2008 non prevede indicazioni di sicurezza per questa tipologia di prodotto
Principio attivo:	Nessuno
Precauzioni:	Nessuna

10) LEGISLAZIONE DI RIFERIMENTO

- Reg. CE 834/07 e 889/08 "Certificazione prodotti biologici"
- Reg. CE 852/04 "Igiene dei prodotti alimentari"
- Reg. CE 1169/11 "Etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari"
- Reg. CE 1935/04 "Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari"
- Reg. CE 1881/06 "Tenori massimi di contaminanti (nitrati, micotossine, metalli pesanti) nei prodotti alimentari"

	SCHEMA TECNICA	
Codice Articolo 414/001/0025	NOME PRODOTTO COCCO ESSICCATO MEDIO	Certificazione all'origine ECOCERT

11) SCHEMA ALLERGENI

ALLERGENI	Esiste nel prodotto	Esiste nella linea produttiva	Esiste nel luogo di stoccaggio	Esiste rischio contaminaz. crociata
Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, khorasan ed altri prodotti derivati	NO	NO	SI	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO	SI	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	SI	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	NO	NO	NO
Frutta a guscio: mandorle (<i>Amigdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis (Wangenh) K.Koch</i>], noci del Brasile (<i>Bertolletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati	NO	NO	SI	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	SI	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	SI	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO	SI	NO
Biossido di zolfo e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	NO	NO	NO	NO

Stesura	Controllo	Approvazione	Ultima Revisione
Gennaio 2017	Gennaio 2020	Gennaio 2020	Aprile 2020