



IDA S.r.l.
Assicurazione Qualità

Rif.Int.n°
DVE1025104002
Ultima rev.
02/07/09

CAROTA DISIDRATATA IN POLVERE (Daucus carota)

SCHEMA TECNICA

Materia naturale : prodotto fresco, pulito, lavato, selezionato, e disidratato secondo buona tecnica di essiccazione. Il prodotto si presenta polverulento.

ANALISI

- **Chimico – Fisiche (valori indicativi)**

DESCRIZIONE	VALORE
Colore	Arancio senza parti marroni
Odore	Tipico fresco non ammuffito
Sapore	Tipico della CAROTA
Umidità	<7 %

- **Microbiologiche (valori indicativi)**

DESCRIZIONE	VALORE	TOLLERANZA	UN. MISURA
Carica Batterica Totale	200.000	max	u.f.c./g.
Coliformi totali	1.000	max	u.f.c./g.
Stafilococco aureus	100	max	u.f.c./g.
E.Coli	100	max	u.f.c./g.
Muffe e Lieviti	< 3.000	max	u.f.c./g.
Salmonella	Assenti	-	in 25 g

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

- **Contenuto medio per 100gr (bibliografiche)**

DESCRIZIONE	VALORE	UN. MISURA
Proteine	8,5	%
Carboidrati	74,0	%
Fibra	7	%
Lipidi	1,8	%

ADDITIVI

Prodotto naturale senza additivi.

PESTICIDI

Entro i valori di legge.

SCHEMA TECNICA



IDA S.r.l.
Assicurazione Qualità

Rif.Int.n°
DVE1025104002
Ultima rev.
02/07/09

OGM

I prodotti provengono da coltivazioni non geneticamente modificate.

SICUREZZA

Non corrisponde ai criteri concernenti prodotti pericolosi
(Direttiva CE 91/155, Decreto del 21/02/90)

IMBALLO E CONSERVAZIONE

Le confezioni sono:

- Cartoni / sacchi da kg. 25 con internamente alluminio AL/PE.
- Contenitori plastici da 5 kg
- Buste da kg.1 in alluminio AL/PE

Per la conservazione del prodotto si riporta quanto segue:

“Da consumarsi preferibilmente per 18 mesi dalla data di produzione nella confezione originale conservato in ambiente con temperatura non superiore ai 20° gradi centigradi, umidità relativa inferiore al 75%.”

Conservare in luogo fresco e asciutto. Non esporre alla luce per lunghi periodi (I raggi ultravioletti determinano cambiamenti del colore originario).

RISERVA: I valori microbiologici indicano risultati medi e non costituiscono una garanzia del ns. laboratorio per partite specifiche , a meno che non siano state concordate precedentemente.