

COCCO e DERIVATI

Descrizione del prodotto

Cocco rapè: polpa di noce di cocco (coco nucifera) essiccata e macinata in scaglie di diversa lunghezza.

Latte di cocco in polvere: deriva dalla spremitura della polpa di noce di cocco macinata e precedentemente messa in ammollo in acqua calda. Il liquido ottenuto viene filtrato e sprayzzato.

Durante il processo produttivo del latte di cocco VEG vengono impiegati gli additivi biossido di silicio o E551 e fosfato dipotassico o E340ii in qualità di coadiuvanti tecnologici.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Cocco rapè : Scaglette (disponibile extra-fine, fine o medio). Latte di cocco : Polvere.
Gusto	Aroma intenso di cocco fresco.

CARATTERISTICHE	COCCO RAPÉ EXTRA FINE, FINE E MEDIUM	LATTE DI COCCO (STANDARD)	LATTE DI COCCO VEG
Chimico-fisiche			
- Grassi	Min. 55%	60-74%	Max. 40%
- Umidità	Max. 4%	Max. 2,5%	Max. 5%
- SO ₂	Max. 10 ppm	Max. 10 ppm	Max. 10 ppm
- Impurità	Max. 0,05%	Max. 0,05%	Max. 0,05%
- Indice di perossidi	Max. 1 meqO ₂ /Kg	--	--
Microbiologiche			
- Carica mesofila totale	< 10.000 ufc/g	< 5.000 ufc/g	< 10.000 ufc/g
- E. Coli	<10 ufc/g	<10 ufc/g	<3 MPN/g
- Muffe e Lieviti	< 1.000 ufc/g	< 100 ufc/g	< 10 ufc/g
- Stafilococchi coag. pos.	-	-	<10 ufc/g
- Salmonella spp	Assente/25 g	Assente/25 g	Assente /25 g
Valori nutrizionali/ 100g			
- Apporto energetico	635 Kcal/2661 kJ	713 Kcal/2849 kJ	576 Kcal/2402 KJ
- Proteine	6,8 g	7,4-10 g	1,7 g
- Grassi	55-70g	61,6 g	38 g
- di cui saturi	57,2g	59,4 g	35 g
- Carboidrati	23,6 g	24,6 g	57 g
- di cui zuccheri	7,3 g	11,4 g	20 g
- Fibre	16,3 g	4,5 g	0 g
- Sale	0,09 g	0,5 g	0,07 g

Funzionalità

I derivati della noce di cocco sono particolarmente indicati per la produzione di Gelati, Dolci, Biscotti, Yogurt, Dessert, prodotti da forno ed è anche ingrediente essenziale nella cucina orientale.

Indicato anche per piatti a base di carne, di pesce, zuppe, minestre, condimenti e salse.

Per ottenere il latte di cocco liquido, ricostituire il prodotto in rapporto 1:5 in acqua tiepida (40°C c.a.).

COCCO e DERIVATI

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	COCCO RAPÉ - LATTE DI COCCO VEG			LATTE DI COCCO (STANDARD)		
	Sì	NO	Cross-contamination	Sì	NO	Cross-contamination
Cereali contenenti glutine*		X	NO		X	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	NO		X	NO
Uova e prodotti a base di uova		X	NO		X	NO
Pesce e prodotti a base di pesce		X	NO		X	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	NO		X	NO
Soia e prodotti a base di soia		X	NO		X	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)		X	NO	X		SI
Frutta a guscio**		X	NO		X	NO
Sedano e prodotti a base di sedano		X	NO		X	NO
Senape e prodotti a base di senape		X	NO		X	NO
Sesamo e prodotti a base di sesamo		X	NO		X	NO
Solfiti E220 – E227 (>10mg/kg of SO ₂)		X	NO		X	NO
Lupino e prodotti a base di lupino		X	NO		X	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	NO		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
<p><u>Cocco rapé</u>: Sacchi di carta multistrato con interno in polietilene da 20-25 Kg e buste in alluminato da 1 Kg in cartoni da 10 Kg.</p> <p><u>Latte di cocco</u>: Cartoni da 15 Kg e buste in alluminato da 1 Kg in cartoni da 10 Kg.</p> <p><u>Latte di cocco vegan</u>: Sacchi di carta multistrato con interno in polietilene da 20 Kg.</p>	<p>COCCO RAPE' TIPO EXTRA FINE. COCCO RAPE' TIPO FINE. COCCO RAPE' TIPO MEDIO. LATTE DI COCCO IN POLVERE. LATTE DI COCCO IN POLVERE VEG.</p>	<p><u>Cocco rapé</u> : Cocco in polvere. <u>Latte di cocco</u> : Latte di cocco in polvere (94%), Maltodestrine, Proteine del latte. <u>Latte di cocco veg</u> : Latte di cocco in polvere (85%), sciroppo di glucosio, Emulsionante : E471.</p> <p>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.</p>

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

Scadenza	<p>Cocco rapé: Utilizzare preferibilmente entro 18 mesi dalla data di produzione se conservato a temperatura ambiente in luogo fresco e asciutto.</p> <p>Latte di cocco e Latte di cocco vegan: Utilizzare preferibilmente entro 24 mesi dalla data di produzione.</p>
-----------------	--