

POLPA

BIOLÓGICA

DE FIGO-DA-ÍNDIA

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Polpa Biológica de Figo-da-índia

INGREDIENTES

Figo-da-índia (biológico)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPETO GERAL

Polpa de fruta

COR

Laranja ou vermelha, consoante a variedade

SABOR

Figo-da-índia

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

BRIX:

varia entre os 12º e os 16º

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

- Count of Total arobic $\leq 1 \times 10E4$
- Count of Enterobactereacea (UFC/g) $\leq 1 \times 10E2$
- Count of Yeasts $\leq 1 \times 10E2$
- Count of Sulphite Reducing Clostridia $\leq 1 \times 10E2$
- Count of Moulds $\leq 1 \times 10E2$

*Analysed in products with process without temperature

ALERGÉNIOS

Não contém substâncias ou produtos que causam alergias ou intolerâncias de acordo com o Regulamento (EU) N.º 1169/2011.

ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS

Ausente

APLICAÇÕES

Culinária em geral (restauração, laticínios, confeitaria, pastelaria, geladaria, indústria de aromas).

MODO DE APRESENTAÇÃO

Congelada / Congelada por Criogenia

VALIDADE

18 meses

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

Câmara de Congelação

DISPONIBILIDADE

Todo o ano

PREÇO

Sob consulta