



Fiche technique

ACEROLA EN POUDRE BIOLOGIQUE

Caractéristiques :	Cette poudre est obtenu via le jus concentré de l'acérola* * <i>issu de l'agriculture biologique</i>
Certification :	Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991
Origine :	Amérique Latine
Reconstitution :	1 kg de poudre d'acérola correspond à 11 kg de fruits frais.
Valeurs sensorielles :	Aspect : beige – orangé Odeur : typique Goût : typique
Microbiologie :	E-coli : max. 500 / g Coliformes : max. 100 / g Levures : max. 2000 / g Salmonelles : négatif / 25 g
Caractéristiques physiques et chimiques :	Acidité (g/100g) : 7.50 – 11.00 Acide ascorbique : min. 17% PH : (solution 10%) : 2.90 – 3.60
Valeurs nutritionnelles pour 100 g :	Energie: 373 kcal Protéines : 4 – 6.5 g Lipides : 0.80 – 1.30 g Glucides : min. 85.5 g
Conditionnement :	25 kg
Conservation :	Dans un endroit frais et sec (<12°C)
DLV :	12 mois
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire

ACTIBIO

Tél : +33 243 569 517 - Fax : +33 243 569 783
 mail : actibio@actibio.net web : www.actibio.net