

GREEN **nature**[®]

Autentico
Sabor
Tropical

ALTA QUALITÀ
e FRESCHEZZA



L'Azienda GREEN Nature, con sede nella Repubblica di San Marino, importa direttamente frutta tropicale da vari paesi produttori, commercializzando i prodotti ai migliori grossisti Italiani ed esteri. Il punto di forza aziendale consiste nel fornire al mercato, partendo dal prodotto fresco, **varie tipologie** di trasformazione, in una gamma di prodotti che va dalla frutta surgelata a quella liofilizzata, candita, unitamente a confetture, paste e puree.



LAVORAZIONI



Frutta Fresca.....pag. 4



Frutta Surgelata.....pag. 6



Frutta in polvere Liofilizzata.....pag. 8



Frutta Candita.....pag. 10



Confetture di frutta.....pag. 11



Puree - Paste - Cubetti.....pag. 12

FRUTTA FRESCA



PIÑA

G F M A M G L A S O N D



MANGO

G F M A M G L A S O N D



AGUACATE

G F M A M G L A S O N D



GUAYABA

G F M A M G L A S O N D



PAPAYA

G F M A M G L A S O N D



PITAYA

G F M A M G L A S O N D

FRUTTA FRESCA



ALOE VERA

G F M A M G L A S O N D



ZENZERO

G F M A M G L A S O N D



CURCUMA

G F M A M G L A S O N D

FRUTTA SURGELATA



PIÑA

G F M A M G L A S O N D



MANGO

G F M A M G L A S O N D



AGUACATE

G F M A M G L A S O N D



GUAYABA

G F M A M G L A S O N D



PAPAYA

G F M A M G L A S O N D



PITAYA

G F M A M G L A S O N D

FRUTTA SURGELATA



TAMARINDO

G F M A M G L A S O N D



COCCO

G F M A M G L A S O N D



MARACUJA

G F M A M G L A S O N D

FRUTTA IN POLVERE LIOFILIZZATA



PIÑA

G F M A M G L A S O N D



MANGO

G F M A M G L A S O N D



GUAYABA

G F M A M G L A S O N D



PAPAYA

G F M A M G L A S O N D



PITAYA

G F M A M G L A S O N D



COCCO

G F M A M G L A S O N D

FRUTTA IN POLVERE LIOFILIZZATA



AGUACATE

G F M A M G L A S O N D



TAMARINDO

G F M A M G L A S O N D

FRUTTA CANDITA



PIÑA

G F M A M G L A S O N D



MANGO

G F M A M G L A S O N D



GUAYABA

G F M A M G L A S O N D



PAPAYA

G F M A M G L A S O N D

CONFETTURE DI FRUTTA



GUAYABA

G F M A M G L A S O N D



MANGO

G F M A M G L A S O N D

PUREE - PASTE - CUBETTI Pastorizzate



GUAYABA PASTA

G F M A M G L A S O N D



MANGO PUREA

G F M A M G L A S O N D



PAPAYA PUREA

G F M A M G L A S O N D

PIÑA FRESCA



Forniamo ananas fresco di alta qualità della varietà **MD-2**, in grado di ottenere la totale soddisfazione del cliente, con caratteristiche tecniche ottimali, compresa la maturità con cui vengono commercializzati i frutti.

La varietà MD-2 piantata a Cuba ha sviluppato un sapore superiore che la distingue da frutti simili piantati in altri paesi. Il clima, il terreno e gli altri fattori specifici di Cuba hanno fatto della varietà MD-2 un frutto unico rispetto alle altre varietà. Possiede una stagionalità favorevole per tutto l'anno, grazie al clima eccezionale per questa coltura, presente nell'isola. Dopo la raccolta, i frutti nel rispetto delle normative standard stabilite, raggiungono la destinazione finale con la qualità richiesta. Gli ananas sono destinati principalmente per il consumo fresco e per altri usi industriali. Il frutto ha un contenuto ottimale in zuccheri e vitamina C, con gusto e olfatto molto intensi.

Questo prodotto è disponibile nei seguenti formati:

- Fresco trasporto via aereo o marittimo (refrigerato),
- Liofilizzato trasporto via aereo o marittimo (non refrigerato),
- In Polpa trasporto via aereo o marittimo (refrigerato e nel caso di processamento di pastorizzazione e aggiunta di conservanti anche con invio non refrigerato).

SCHEDA TECNICA

Codice Arancelario	0804.300
Brix	12,0 min
Acidità	0,4 – 1,6 min.
Metodo di selezione	Colore e traslucidità
Peso netto per cassa	12 – 15 kg a seconda del calibro
Quantità casse per bancale	45 per invio aereo / 75 – 80 per invio marittimo
Imballaggio unitario	Scatole di cartone scoperte da 12 – 15 kg pallettizzate secondo NC 517:2007 e litografato indicando varietà, peso e quantità
Imballaggio	Pallet di plastica standardizzati con cinghie e angoli per assicurare la merce
Temperatura di immagazzinamento	Container refrigerato + 8 °C
Impresa produttrice	Empresa Agroindustrial Ceballos

MANGO FRESCO



I nostri frutti vengono raccolti da fine maggio a tutto luglio, il che garantisce una colorazione esterna tipica della varietà, un sapore squisito e una polpa morbida di colore giallo intenso. I frutti vengono selezionati, lavati, sciacquati con acqua clorata, cerati e trattati con fungicida.

Varietà **Superhaden, Haden**.

1.1 Requisiti minimi di qualità – Nel rispetto della norma NC 224/2014, fatte salve le disposizioni speciali per ciascuna categoria e le tolleranze consentite, vengono garantite le seguenti caratteristiche dei frutti:

- sani e privi di marciume o deterioramento che li rendono inadatti al consumo,
- puliti e privi di corpi estranei visibili,
- privi di parassiti e danni da essi causati, che incidono sull'aspetto generale del prodotto (compresi i roditori),
- privo di danni causati dalle basse temperature, per frutta destinata al consumo fresco,
- privo di umidità esterna anormale, fatta eccezione per la condensa derivante dalla sua rimozione da una cella frigorifera, per frutta destinata al consumo fresco,
- privo di strani odori e / o sapori;
- in caso di presenza di peduncoli, la loro lunghezza non supera il centimetro e hanno un taglio dritto,
- i frutti destinati all'industria sono privi del peduncolo,
- lo sviluppo e le condizioni dei manghi sono tali da resistere al trasporto e alla movimentazione e arrivare a destinazione in condizioni ottimali.

1.2 Imballaggio. I manghi sono imballati in modo tale che il prodotto sia adeguatamente protetto. Il contenuto di ciascun contenitore è omogeneo in termini di origine, varietà, categoria e dimensione. Per le categorie extra è omogeneo in termini di maturità e colore. I materiali utilizzati all'interno del contenitore sono nuovi, puliti e di qualità tale da evitare danni esterni o interni al prodotto. Possono essere utilizzati materiali, in particolare carta o francobolli, con indicazioni commerciali, stampati o etichetta-

ti con inchiostro o colla non tossici. Il trasporto sarà evitato durante le ore di maggiore incidenza solare. Peso netto x scatola: \pm 5,5 - 6 kg. Numero di scatole per pallet: 100. Dimensioni pallet: 150 x 120 x 100 cm.

Questo prodotto è disponibile nei seguenti formati: Fresco trasporto via aereo o marittimo (refrigerato), Liofilizzato trasporto via aereo o marittimo (non refrigerato), In Polpa trasporto via aereo o marittimo (refrigerato e nel caso di processo di pastorizzazione e aggiunta di conservanti anche con invio non refrigerato).

SCHEDA TECNICA

Codice Arancelario	0804.5020
Peso netto per cassa	4 - 7 kg a seconda del calibro
Quantità casse per bancale	100
Calibri	da 6 a 12 secondo la richiesta
Imballaggio unitario	Scatole di cartone scoperte da 12 - 15 kg pallettizzate secondo NC 517:2007 e litografato indicando varietà, peso e quantità e altri dati secondo le richieste del cliente
Imballaggio	Pallet di legno trattati termicamente, in conformità con le disposizioni della ISPM-15. I pallet saranno fissati con cinghie e angoli per assicurare la merce
Temperatura di immagazzinamento	+ 10 °C
Trasporto	Aereo o marittimo in container refrigerato High Cube da 40 piedi
Disponibilità	Da maggio a luglio
Impresa produttrice	Empresa Agroindustrial Ceballos

AGUACATE FRESCO



Varietà **Julio, Govin, Cuatro Caminos, Catalina**

Requisiti minimi di qualità (NC 572: 2002)

- Frutti integri.
- Assenza di prodotti interessati dalla decomposizione o dal deterioramento che li rendono inadatti al consumo.
- Frutti puliti e praticamente privi di corpi estranei visibili.
- Essere praticamente privi di parassiti che influiscono sull'aspetto generale del prodotto.
- Essere praticamente esenti da danni causati da parassiti.
- Privi di umidità esterna anormale, ad eccezione della condensa derivante dalla sua rimozione da una cella frigorifera.
- Assenza di qualsiasi odore e / o sapore strano.
- Esenti da danni causati dalla bassa temperatura.
- Avere un peduncolo di lunghezza non superiore a 10 mm, tagliato in modo pulito, tuttavia, la sua assenza non è considerata un difetto, purché lo stelo del peduncolo sia asciutto e intatto.

Imballaggio: Gli avocado sono imballati in modo tale che il prodotto sia adeguatamente protetto. Il contenuto di ciascun contenitore è omogeneo in quanto contiene solo frutti della stessa origine, varietà, categoria e dimensione. Per le categorie extra l'omogeneità si esprime anche in termini di maturità e colore.

I materiali utilizzati all'interno del contenitore sono nuovi, puliti e di qualità tale da evitare di provocare danni esterni o interni al prodotto. Possono essere utilizzati materiali, in particolare carta o francobolli, con indicazioni commerciali, stampati o etichettati con inchiostro o colla non tossici. Gli avocado sono collocati in contenitori conformi alle normative NC 517/2007 e NC 452/2014.

Trasporto: Il prodotto viene trasportato in veicoli puliti che non hanno parti affilate e non avviene durante le ore di maggiore incidenza solare.

Peso netto x scatola: \pm 5,5 - 6 kg
Numero di scatole per pallet 100
Dimensioni pallet 150 x 120 x 100 cm
Temperatura di stoccaggio: 8-10 °.

Questo prodotto è disponibile nei seguenti formati:

- Fresco trasporto via aereo o marittimo (refrigerato),
- Liofilizzato trasporto via aereo o marittimo (non refrigerato),
- In Polpa trasporto via aereo o marittimo (refrigerato e non refrigerato nel caso di prodotto pastorizzato e aggiunto di conservanti).

SCHEMA TECNICA

Codice Arancelario	0804.4000
Peso netto per cassa	5 kg
Quantità casse per bancale	100
Peso netto per bancale	500 kg
Dimensioni del bancale	150x120x100
Imballaggio unitario	Scatole di cartone scoperte litografate con marchio "CONCHITA" indicando varietà, quantità di frutta e peso netto.
Imballaggio	Pallet di legno trattati termicamente, in conformità con le disposizioni della ISPM-15. I pallet saranno fissati con cinghie e angoli per assicurare la merce.
Temperatura di immagazzinamento	+10 °C
Trasporto	Aereo o marittimo in container refrigerato High Cube da 40 piedi
Disponibilità	Tutto l'anno
Impresa produttrice	Empresa Citricos Ceiba o sue collegate

PAPAYA FRESCA



Frutti freschi della varietà **Maradol**, che ricorda la pera, ma è più allungata e il suo peso varia tra 1,5 e 2 chili. Si sviluppa bene in un clima caldo come quello cubano, si adatta meglio e produce di più nelle regioni a meno di 800 metri sul livello del mare. La temperatura adatta per la sua coltivazione varia tra 25 e 38 gradi. Può essere seminato in qualsiasi momento dell'anno.

I frutti sono garantiti di essere: integri; sani (quelli affetti da marciume o deterioramento che non sono adatti al consumo vengono scartati); puliti e praticamente privi di corpi estranei visibili; con almeno 7 ° Brix, praticamente privi di parassiti e danni che incidono sull'aspetto generale del prodotto.

I frutti sono privi di umidità esterna anormale (ad eccezione della condensa derivante da rimozione da una cella frigorifera); assenti da strani odori e/o sapori; esenti da danni causati da basse e/o alte temperature; esenti da lesioni cutanee dovute alla rimozione del peduncolo.

Le papaye hanno raggiunto una fase di sviluppo fisiologico che garantisce la continuità del processo di maturazione, secondo i criteri peculiari della varietà e della zona in cui vengono prodotti. Lo sviluppo e le condizioni della papaia sono tali da consentire di resistere al trasporto e alla movimentazione per arrivare in condizioni soddisfacenti a destinazione.

Varietà **Maradol**

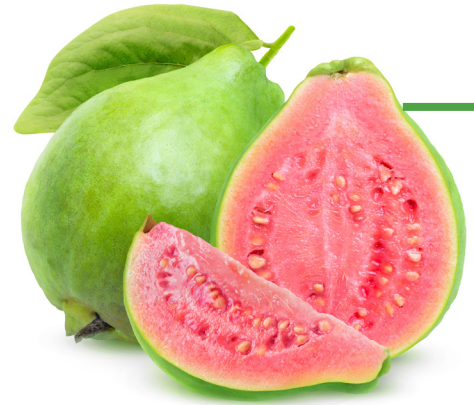
Questo prodotto è disponibile nei seguenti formati:

- Fresco: trasporto via aereo o marittimo (refrigerato),
- In Polpa: trasporto via aereo o marittimo (refrigerato e con invio non refrigerato, nel caso di prodotto pastorizzato e con aggiunta di conservanti).

SCHEDA TECNICA

Codice Arancelario	0804.5020
Peso netto per cassa	4 - 7 kg
Quantità casse per bancale	100
Peso netto per bancale	400 - 700 kg
Dimensioni del bancale	150x120x100
Calibri	Da 6 a 12 a seconda della richiesta
Imballaggio unitario	Scatole di cartone litografate con indicato varietà, calibro, quantità, e quanto richiesto dal cliente.
Imballaggio	Pallet di legno trattati termicamente, in conformità con le disposizioni della ISPM-15. I pallet saranno fissati con cinghie e angoli per assicurare la merce.
Temperatura di immagazzinamento	+10 °C
Trasporto	Aereo o marittimo in container refrigerato High Cube da 40 piedi
Disponibilità	Tutto l'anno
Impresa produttrice	Empresa Agroindustrial Ceballos (impresa con grande tradizione ed esperienza nella coltivazione della Papaya fresca)

GUAYABA FRESCA



I frutti di Guayaba (varietà **Fresa**) sono raccolti con colorazione esterna tipica della varietà, sani, selezionati, lavati, sciacquati con acqua clorata, cerati e trattati con fungicida, con polpa morbida di colore rosa intenso (per questo chiamata "fragola") e con sapore squisito.

La varietà "Fresa" piantata a Cuba ha sviluppato un sapore superiore che la distingue da frutti simili piantati in altri paesi. Il clima e il terreno, oltre agli altri fattori hanno fatto della nostra Guayaba Fresa un frutto unico rispetto ad altre origini e sempre più clienti stranieri ne apprezzano la qualità.

La disponibilità è garantita per tutto l'anno, grazie alla rifioritura continua della pianta, dovuta al particolare clima e terreno presenti nel paese, perfetti per questo tipo di coltivazione.

In termini di qualità, le guayabe sono garantite per essere: intere, costanti, sane e prive di marciume o deterioramenti che le rendono inadatte al consumo, pulite e prive di corpi estranei visibili, prive di parassiti e danni da essi causati, che incidono sull'aspetto generale del prodotto (compresi i roditori), prive di danni causati dalle basse temperature, per frutta destinata al consumo fresco, prive di umidità esterna anormale (fatta eccezione per la condensa derivante dalla loro rimozione da una cella frigorifera), prive di strani odori e / o sapori.

Lo sviluppo e le condizioni delle guayabe sono tali da consentire loro di resistere al trasporto e alla movimentazione e arrivare a destinazione in condizioni soddisfacenti.

Le guayabe sono imballate in modo adeguatamente protetto. Il contenuto di ciascun contenitore è omogeneo e contiene solo frutti della stessa origine, varietà, categoria e dimensione. Per le categorie extra, il contenitore è omogeneo anche in termini di maturità e colore.

I materiali utilizzati all'interno del contenitore sono nuovi, puliti e di qualità tale da evitare di provocare danni esterni o interni al prodotto. È consentito l'uso di materiali, in particolare carta o francobolli, con indicazioni commerciali, stampati o etichettati con inchiostro o colla non tossici.

Il trasporto sarà evitato durante le ore di maggiore incidenza solare. Inoltre, il veicolo utilizzato per il trasporto non contiene residui di pesticidi o sostanze tossiche.

Varietà **Fresa**

Questo prodotto è disponibile nei seguenti formati:

- Fresco: trasporto via aereo o marittimo (refrigerato),
- In Polpa: trasporto via aereo o marittimo (refrigerato e con invio non refrigerato, nel caso di prodotto pastorizzato e con aggiunta di conservanti).

SCHEMA TECNICA

Codice Arancelario	0804.4000
Peso netto per cassa	± 5,5 - 6 kg
Quantità casse per bancale	100
Peso netto per bancale	500 kg
Dimensioni del bancale	h150x120x100
Imballaggio unitario	Scatole di cartone con coperchio aperto litografate con marchio "CONCITA" e indicati varietà, quantità di frutta e peso netto.
Imballaggio	Pallet di legno trattati termicamente, in conformità con le disposizioni della ISPM-15. I pallet saranno fissati con cinghie e angoli per assicurare la merce.
Temperatura di immagazzinamento	+10 °C
Trasporto	Aereo o marittimo in container refrigerato High Cube da 40 piedi
Impresa produttrice	"Empresa Citricos Ceiba" o sue collegate

ALOE VERA FOGLIE FRESCHE



Prodotto: **Aloe Vera**
Nome botanico: *Aloe barbadensis miller*
Varietà: ***Aloe vulgaris o barbadensis miller***

Caratteristiche: Arbusto acaule (fusto vegetativo ridotto) o con corto fusto ricoperto di foglie, stolonifero, con fusto fino a 30 cm, eretto, senza germogli laterali. Le foglie misurano 40-70 per 5-8 cm e sono densamente raggruppate in una rosetta basale fino a 20 foglie; sono strettamente triangolari-lanceolate, caudicolate sessili, rettilinee di colore verde grigiastro, senza macchie, tranne qualche macchia chiara su risorse giovani, dentellate solo sul margine, con denti di circa 2 mm, spessi, duri di colore più chiaro. L'infiorescenza, compreso il peduncolo, è alta circa 70-100 cm, in un racemo di 30-50 per 5-6 cm, semplice, densa in antesi e fruttificazione.

Fusto fiorifero (scapo) che sporge al di sopra delle foglie recante grappoli di fiori lunghi 10-30 cm, densi, piccoli fiori gialli o comunemente allungati e vistosi, perfetti, regolari, si raccoglie dopo aver raggiunto i 2 anni, e si esegue Al ritmo di 6 steli per pianta ogni sei mesi, per la raccolta viene praticata un'incisione vicino allo stelo e lo stelo viene staccato, a loro vantaggio la freschezza di ogni stelo, la sua lunghezza viene controllata, la polvere e lo sporco vengono rimossi e quelli colpiti da parassiti, danni meccanici o ustioni vengono eliminati.

Requisiti di qualità: Le foglie fresche o gli steli provengono da piante con più di due anni di semina e rispetteranno le seguenti disposizioni e tolleranze: intere, di consistenza soda, turgide, di aspetto fresco, prive di marciume, macchie necrotiche striate, contusioni che vanno oltre la pelle, pulite e privo di materie prime estranee e visibili, aspetto, colore e odore caratteristici della specie, privo di steli di altre piante, impurità organizzate e inorganiche, privo di calici e pendoli.

Valore nutritivo: L'aloè vera è ricca di minerali come magnesio, potassio, sodio, calcio, fosforo, rame, zinco o ferro. Contiene anche vitamina E, vitamine del gruppo B, vitamina C e acido folico. Inoltre, grazie al suo alto contenuto di acqua aiuta a mantenere i corretti livelli di idratazione nel corpo, ci sono

53 calorie per 100 gr, (2% di grassi, 95% di carboidrati, 3% di proteine) 0,12 g di grassi, 12,87 g di carboidrati, 0,36 g di proteine.

Imballaggio: Gli steli vengono imballati in scatole di cartone aperte e un massimo di 30 fogli per scatola verranno posizionati in modo opposto, in modo che gli apici e le basi non siano sullo stesso lato e il carico sia compensato.

I materiali utilizzati all'interno del contenitore sono nuovi, puliti e di qualità tale da evitare qualsiasi danno esterno o interno al prodotto. Sui frutti vengono utilizzati sigilli e la confezione presenta le indicazioni commerciali richieste secondo gli standard di confezionamento CODEX 044/1995 e NC517 / 2007 e confezionamento NC 452/2014.

Trasporti, movimentazione e altri generali:

- Il prodotto viene trasportato in veicoli puliti, utilizzati prettamente a tale scopo, si evita il trasporto nelle ore di maggiore incidenza solare, le casse verranno movimentate con cura evitando di trascinarle e urtarle secondo NC: 455/2006
- Peso netto per scatola: \pm 6-7 kg
- Numero di scatole per pallet: 40 (dimensioni cm 30x44x28h)
- Dimensioni pallet: 150x120x100 cm
- Temperatura di conservazione o conservazione: 15-20 °C

Stagionalità

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

CURCUMA FRESCA



Prodotto: **Ficha Tecnica Curcuma in rhizome**

Nome scientifico: *Curcuma longa* L.

Famiglia: Zingiberacea

Specie: ***Curcuma longa* L**

Caratteristiche: tubero articolato, a forma di mano, a cui viene dato il nome di rizomi, con un forte odore aromatico; sapore aspro e piccante. I rizomi sono color cenere all'esterno e bianco giallastro all'interno, molto apprezzati per il suo profumo e sapore piccante, nel commercio di specie è stato utilizzato come prodotto ambito nella cucina internazionale.

La dimensione è determinata dal peso secondo la seguente tabella:

Codice (Calibro)	Peso (grammi)
1	>200
2	>125-200
3	>75-125
4	>25-75
5	< 25

- Composizione nutrizionale per 100 gr.
- Composizione Quantità (gr) CDR (%)
- Kcalorie 335 17,5%, Carboidrati 71,6 23%, Proteine 9 18,8%, Fibre 14,1 47%, Grassi 4,2 7,9%, Minerali (mg) RDA (%), Sodio 27 1,7%, Calcio 114 9,5%, Ferro 19,8 247,5%, Magnesio 0 0%, Fosforo 168 24%, Potassio 1320 66%, Quantità di vitamine (mg) RDA (%), Vitamina A 0,01 1%, Vitamina B1 0 0%, Vitamina B2 0,2 15,4%, Vitamina B3 9,6 0,1%
- Vitamina B12 0 0%
- Vitamina C 0,7 0,8%

Requisiti di qualità: si applica CODEX STAN 192-199

Confezione: I rizomi sono confezionati in modo tale che il prodotto sia adeguatamente protetto. Il contenuto di ogni contenitore è omogeneo e contiene solo frutti della stessa origine, varietà, categoria e dimensione. I materiali utilizzati all'interno

del contenitore sono nuovi, puliti e di qualità tale da evitare qualsiasi danno esterno o interno al prodotto. Sui frutti vengono applicati timbri e la confezione riporta le indicazioni commerciali richieste secondo gli standard di confezionamento CODEX 044/1995 e NC517 / 2007 e imballaggi NC 452/2014.

Trasporti, movimentazione e altri generali

- Il prodotto viene trasportato in veicoli puliti, utilizzati prettamente a tale scopo, si evita il trasporto nelle ore di maggiore incidenza solare, le casse verranno movimentate con cura evitando di trascinarle e urtarle secondo NC: 455/2006.
- Peso netto x scatola: $\pm 11,5 - 12$ kg
- Numero di scatole per pallet 40
- Dimensioni pallet 150x120x100 cm (dimensioni per scatola cm 30x44x28)
- Temperatura di stoccaggio: ± 13 °C

Stagionalità

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

ZENZERO FRESCO



Prodotto: **Zenzero**
Varietà: **Zingiber**

Caratteristiche: tubero articolato, a forma di mano, a cui viene dato il nome di rizomi, con un forte odore aromatico; sapore aspro e piccante. I rizomi sono color cenere all'esterno e bianco giallastro all'interno, molto apprezzati per il suo profumo e sapore piccante, nel commercio di specie è stato utilizzato come prodotto ambito nella cucina internazionale.

I calibri vengono selezionati: secondo la seguente tabella:

Código de Calibre	Peso (en gramos)
A	300
B	200
C	150

Valori Nutrizionali per 100 gr: Calorie 335 17,5%, Carboidrati 71,6 23%, Proteine 9 18,8%, Fibre 14,1 47%, Grassi 4,2 7,9%, Quantità Minerali (mg) RDA (%), Sodio 27 1,7%, Calcio 114 9,5%, Ferro 19,8 247,5%, Magnesio 0 0%, Fosforo 168 24%, Potassio 1320 66%, Quantità di vitamine (mg) RDA (%), Vitamina A 0,01 1%, Vitamina B1 0 0%, Vitamina B2 0,2 15,4%, Vitamina B3 9,6 0,1% Vitamina B12 0 0% Vitamina C 0,7 0,8%

Requisiti di qualità: si applica lo standard CODEX 218/1999.

Confezione: I rizomi sono confezionati in modo tale che il prodotto sia adeguatamente protetto. Il contenuto di ogni contenitore è omogeneo e contiene solo frutti della stessa origine, varietà, categoria e dimensione. I materiali utilizzati all'interno del contenitore sono nuovi, puliti e di qualità tale da evitare danni esterni o interni al prodotto. Sui frutti vengono utilizzati sigilli e la confezione presenta le indicazioni commerciali richieste secondo gli standard di confezionamento CODEX 044/1995 e NC517 / 2007 e imballaggi NC 452/2014.

Trasporti, movimentazione e altri generali

- Il prodotto viene trasportato in veicoli puliti, utilizzati prettamente a tale scopo, si evita il trasporto nelle ore di maggiore incidenza solare, le casse verranno movimentate con cura evitando di trascinarle e urtarle secondo NC: 455/2006.
- Peso netto x scatola: $\pm 11 - 12$ kg
- Numero di scatole per pallet: 40 (dimensioni cm 30x44x28h)
- Dimensioni pallet: 150x120x100 cm
- Temperatura di conservazione: \pm °C

Stagionalità

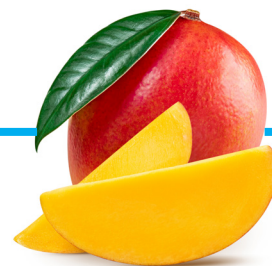
E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

PIÑA POLPA SURGELATA



FORMATO DI PRESENTAZIONE COMMERCIALE	Sacchetto trasparente in polietilene a bassa densità da 4 micron con etichetta Peso netto di 1000 g		
IMBALLAGGIO	10 sacchetti da 1000 g in una scatola di cartone simplex. Peso netto 10 kg		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Prodotto naturale, pastoso, non diluito, non concentrato, non fermentato, senza conservanti ottenuto dalla disintegrazione e dalla setacciatura della frazione commestibile di ananas maturo sano e pulito		
COMPOSIZIONE	Polpa di ananas naturale al 100%		
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE	Aroma, colore e sapore intenso e caratteristico di ananas maturo e sano. Un leggero cambiamento di colore può verificarsi a causa dei naturali processi di ossidazione del frutto. Aspetto omogeneo e uniforme, privo di materiali estranei		
CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE	PARAMETRO	VALOR	
	Solidi solubili espressi in ° brix	10.0 - 12.5	
	pH	3.30 - 3.90	
	Acidità espressa in% di acido citrico in frazione di massa	0.50 - 0.80	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	PARAMETRO	VALOR	
	Conta di mesofili aerobici CFU / go ml	< 3000	
	Conta coliforme totale CFU / go ml	< 10	
	Conteggio delle feci coliformi CFU / go ml	< 10	
	Clostridium solfito riducendo il numero di spore CFU / go ml	< 10	
	Conta e lievito contano CFU / go ml	< 200	
TEMPO DI VITA UTILE	Un anno dalla data di produzione in condizioni di congelamento (da -18 a -2 ° C) senza interruzione della catena del freddo		
PIÑA / PINAPPLE INFORMACIÓN NUTRICIONAL NUTRITION FACTS INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	Tamaño de la porcion 1 vaso / Serving size 1 cup (65 g) Porciones por envase / Serving per container: 15 aprox/approx		
	Cantidad por porción/Amount per serving		
	Calorías/Calories 35	Calorías de grasa/Fat Calories 0	
	%Valor Diario / %Daily Value		
	Grasa Total/Total Fat 0 g	0 %	
	Grasa Saturada/Saturated Fat 0 g	0 %	
	Grasa Trans/Trans Fat 0 g		
	Colesterol /Cholesterol 0 mg	0 %	
	Sodio/Sodium 0 mg	0 %	
	Potasio/Potassium 70 mg	2 %	
	Carbhidrato Total/Total Carbohydrate 9 g	3 %	
	Fibra dietaria/Dietary Fiber Menos de/Less than 1 g	4 %	
	Azúcares/Sugars 6 g		
	Proteínas/Protein 0 g		
	Vitamina A/Vitamin A 0%	Vitamina C/Vitamin C 0%	
Calcio/Calcium 0%	Hierro/Iron 0%		
*Los porcentajes de Valores Diarios está basados en una dieta de 2000 calorias. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas. *Percent Daily Values are based on a 2000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calories needs.			
	Calorías/Calories	2000	2500
Grasa total Total Fat	Menos de/Less than	65 g	80 g
Grasa saturada Saturated Fat	Menos de/Less than	20 g	25 g
Colesterol / Cholesterol	Menos de/Less than	300 mg	300 mg
Sodio / Sodium	Menos de/Less than	2400 mg	2400 mg
Carb. Total / Total Carb.		300 mg	375 g
Fibra dietaria/Dietary Fiber		25 g	30 g
Calorías por gramo/Calories per gram			
Grasa/Fat 9	Carbhidratos/Carbohydrate 4	Proteína/Protein 4	

MANGO POLPA SURGELATA



FORMATO DI PRESENTAZIONE COMMERCIALE	Sacchetto trasparente in polietilene a bassa densità da 4 micron con etichetta Peso netto di 1000 g		
IMBALLAGGIO	10 sacchetti da 1000 g in una scatola di cartone simplex. Peso netto 10 kg		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Prodotto naturale, pastoso, non diluito, non concentrato, non fermentato, senza conservanti, ottenuto dalla disintegrazione e dalla setacciatura della frazione commestibile del mango maturo sano e pulito		
COMPOSIZIONE	100% polpa di mango naturale		
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE	Aroma, colore e sapore intenso e caratteristico del mango maturo e sano. Un leggero cambiamento di colore può verificarsi a causa dei naturali processi di ossidazione del frutto. Aspetto omogeneo e uniforme, privo di materiali estranei		
CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE	PARAMETRO	VALOR	
	Solidi solubili espressi in ° brix	15.0 - 24.0	
	pH	3.60 - 4.30	
	Acidità espressa in% di acido citrico in frazione di massa	0.30 - 0.70	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	PARAMETRO	VALOR	
	Conta di mesofili aerobici CFU / go ml	< 3000	
	Conta coliforme totale CFU / go ml	< 10	
	Conteggio delle feci coliformi CFU / go ml	< 10	
	Clostridium solfito riducendo il numero di spore CFU / go ml	< 10	
	Conta e lievito contano CFU / go ml	< 200	
TEMPO DI VITA UTILE	Un anno dalla data di produzione in condizioni di congelamento (da -18 a -2 ° C) senza interruzione della catena del freddo		
MANGO INFORMACIÓN NUTRICIONAL NUTRITION FACTS INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	Tamaño de la porción 1 vaso / Serving size 1 cup (50 g) Porciones por envase / Serving per container: 20 aprox/approx		
	Cantidad por porción/Amount per serving		
	Calorías/Calories 30	Calorías de grasa/Fat Calories 0	
	%Valor Diario / %Daily Value		
	Grasa Total/Total Fat 0 g	0 %	
	Grasa Saturada/Saturated Fat 0 g	0 %	
	Grasa Trans/Trans Fat 0 g		
	Colesterol /Cholesterol 0 mg	0 %	
	Sodio/Sodium 0 mg	0 %	
	Potasio/Potassium 85 mg	2 %	
	Carbhidrato Total/Total Carbohydrate 8 g	3 %	
	Fibra dietaria/Dietary Fiber Menos de/Less than 1 g	3 %	
	Azúcares/Sugars 7 g		
	Proteínas/Protein 0 g		
	*Los porcentajes de Valores Diarios está basados en una dieta de 2000 calaías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sua necesidades calóricas. *Percent Daily Values are based on a 2000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calories needs.		
	Calorías/Calories	2000	2500
Grasa total Total Fat	Menos de/Less than	65 g	80 g
Grasa saturada Saturated Fat	Menos de/Less than	20 g	25 g
Colesterol / Cholesterol	Menos de/Less than	300 mg	300 mg
Sodio / Sodium	Menos de/Less than	2400 mg	2400 mg
Carb. Total / Total Carb.		300 mg	375 g
Fibra dietaría/Dietary Fiber		25 g	30 g
Calorías por gramo/Calories per gram			
Grasa/Fat 9	Carbhidratos/Carbohydrate 4		Proteína/Protein 4

PAPAYA POLPA SURGELATA



FORMATO DI PRESENTAZIONE COMMERCIALE	Sacchetto trasparente in polietilene a bassa densità da 4 micron con etichetta Peso netto di 1000 g		
IMBALLAGGIO	10 sacchetti da 1000 g in una scatola di cartone simplex. Peso netto 10 kg		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Prodotto naturale, pastoso, non diluito, non concentrato, non fermentato, senza conservanti ottenuto dalla disintegrazione e dalla setacciatura della frazione commestibile di papaia matura sana e pulita		
COMPOSIZIONE	Polpa di papaya naturale al 100%		
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE	Aroma, colore e sapore intenso e caratteristico di papaia matura e sana. Un leggero cambiamento di colore può verificarsi a causa dei naturali processi di ossidazione del frutto. Aspetto omogeneo e uniforme, privo di materiali estranei		
CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE	PARAMETRO	VALOR	
	Solidi solubili espressi in ° brix	7.0 - 11.0	
	pH	4.00 - 4.50	
	Acidità espressa in% di acido citrico in frazione di massa	0.30 - 0.40	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	PARAMETRO	VALOR	
	Conta di mesofili aerobici CFU / go ml	< 3000	
	Conta coliforme totale CFU / go ml	< 10	
	Conteggio delle feci coliformi CFU / go ml	< 10	
	Clostridium solfito riducendo il numero di spore CFU / go ml	< 10	
	Conta e lievito contano CFU / go ml	< 200	
TEMPO DI VITA UTILE	Un anno dalla data di produzione in condizioni di congelamento (da -18 a -2 ° C) senza interruzione della catena del freddo		
PAPAYA INFORMACIÓN NUTRICIONAL NUTRITION FACTS INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	Tamaño de la porción 1 vaso / Serving size 1 cup (65 g) Porciones por envase / Serving per container: 15 aprox/approx		
	Cantidad por porción/Amount per serving		
	Calorías/Calories 30	Calorías de grasa/Fat Calories 0	
	%Valor Diario / %Daily Value		
	Grasa Total/Total Fat 0 g	0 %	
	Grasa Saturada/Saturated Fat 0 g	0 %	
	Grasa Trans/Trans Fat 0 g		
	Colesterol /Cholesterol 0 mg	0 %	
	Sodio/Sodium 0 mg	0 %	
	Potasio/Potassium 120 mg	3 %	
	Carbhidrato Total/Total Carbohydrate 7 g	2 %	
	Fibra dietaria/Dietary Fiber 1 g	4 %	
	Azúcares/Sugars 5 g		
	Proteínas/Protein 0 g		
	Vitamina A/Vitamin A 12%	Vitamina C/Vitamin C 66%	
Calcio/Calcium 0%	Hierro/Iron 0%		
*Los porcentajes de Valores Diarios está basados en una dieta de 2000 calorias. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas. *Percent Daily Values are based on a 2000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calories needs.			
	Calorías/Calories	2000	2500
Grasa total Total Fat	Menos de/Less than	65 g	80 g
Grasa saturada Saturated Fat	Menos de/Less than	20 g	25 g
Colesterol / Cholesterol	Menos de/Less than	300 mg	300 mg
Sodio / Sodium	Menos de/Less than	2400 mg	2400 mg
Carb. Total / Total Carb.		300 mg	375 g
Fibra dietaria/Dietary Fiber		25 g	30 g
Calorías por gramo/Calories per gram			
Grasa/Fat 9	Carbhidratos/Carbohydrate 4	Proteína/Protein 4	

GUAYABA POLPA SURGELATA



FORMATO DI PRESENTAZIONE COMMERCIALE	Sacchetto trasparente in polietilene a bassa densità da 4 micron con etichetta. Peso netto di 1000 g		
IMBALLAGGIO	10 sacchetti da 1000 g in una scatola di cartone simplex. Peso netto 10 kg		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	Prodotto naturale, pastoso, non diluito, non concentrato, non fermentato, senza conservanti ottenuto dalla disintegrazione e dalla setacciatura della frazione commestibile della Guayaba matura sana e pulita		
COMPOSIZIONE	100% polpa di Guayaba naturale		
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE	Aroma, colore e sapore intenso e caratteristico della Guayaba matura e sana. Un leggero cambiamento di colore può verificarsi a causa dei naturali processi di ossidazione del frutto. Aspetto omogeneo e uniforme, privo di materiali estranei		
CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE	PARAMETRO	VALOR	
	Solidi solubili espressi in ° brix	8.0 - 9.5	
	pH	3.50 - 4.20	
	Acidità espressa in% di acido citrico in frazione di massa	0.50 - 0.80	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	PARAMETRO	VALOR	
	Conta di mesofili aerobici CFU / go ml	< 3000	
	Conta coliforme totale di CFU / go ml	< 10	
	Conta dei coliformi fecali UFC/g o ml	< 10	
	Clostridium solfito riducendo il numero di spore CFU / go ml	< 10	
	Conta e lievito contano CFU / go ml	< 200	
TEMPO DI VITA UTILE	Un anno dalla data di produzione in condizioni di congelamento (da -18 a -2 ° C) senza interruzione della catena del freddo		
GUAYABA INFORMACIÓN NUTRICIONAL NUTRITION FACTS INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	Tamaño de la porción 1 vaso / Serving size 1 cup (50 g) Porciones por envase / Serving per container: 20 aprox/approx		
	Cantidad por porción/Amount per serving		
	Calorías/Calories 30	Calorías de grasa/Fat Calories 0	
	%Valor Diario / %Daily Value		
	Grasa Total/Total Fat 0 g	0 %	
	Grasa Saturada/Saturated Fat 0 g	0 %	
	Grasa Trans/Trans Fat 0 g		
	Colesterol /Cholesterol 0 mg	0 %	
	Sodio/Sodium 0 mg	0 %	
	Potasio/Potassium 210 mg	6 %	
	Carbhidrato Total/Total Carbohydrate 7 g	2 %	
	Fibra dietaria/Dietary Fiber 3 g	12 %	
	Azúcares/Sugars 5 g		
	Proteínas/Protein 1 g		
	Vitamina A/Vitamin A 6%	Vitamina C/Vitamin C 190%	
Calcio/Calcium 0%	Hierro/Iron 0%		
*Los porcentajes de Valores Diarios está basados en una dieta de 2000 calorias. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas. *Percent Daily Values are based on a 2000 calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calories needs.			
	Calorías/Calories	2000	2500
Grasa total Total Fat	Menos de/Less than	65 g	80 g
Grasa saturada Saturated Fat	Menos de/Less than	20 g	25 g
Colesterol / Cholesterol	Menos de/Less than	300 mg	300 mg
Sodio / Sodium	Menos de/Less than	2400 mg	2400 mg
Carb. Total / Total Carb.		300 mg	375 g
Fibra dietaria/Dietary Fiber		25 g	30 g
Calorías por gramo/Calories per gram			
Grasa/Fat 9	Carbhidratos/Carbohydrate 4	Proteína/Protein 4	

MANGO MARMELLATA



CATEGORIA DEL PRODOTTO PRODUCT CATEGORY	01 Prodotti d'agricoltura, orticoltura e giardiniera commerciale 01 Products from agriculture, horticulture and commercial gardening		
VOCE TARIFFARIA HS CODE	2007.99.90		
CARATTERISTICA DEL PRODOTTO PRODUCT FEATURES	<p>Il prodotto si prepara cuocendo la purea di mango; A base di manghi sani e maturi, adatti al consumo umano, si aggiungono zucchero e acqua fino ad ottenere un prodotto denso e acido citrico per regolare l'acidità. Non contiene conservanti, coloranti o aromi artificiali.</p> <p><i>The product is prepared by cooking mango puree, made from ripe and healthy mangoes, suitable for human consumption, adding sugar and water until a thick product is obtained. Citric acid is added to regulate the acidity. It does not contain preservatives, artificial colors or aromas.</i></p>		
SELEZIONE SELECT	Consolidata Consolidated		
FORMA DI PRESENTAZIONE FORMS OF PRESENTATION	Latte da 3200 grammi e da 500 grammi Cans of 3200 grams and 500 grams		
CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO PACKING	Pallet da 1.0 x 1.20 metri, per 1.50 metri di altezza Pallets de 1.0 x 1.20 meters, by 1.50 meters high		
INFORMAZIONE NUTRIZIONALE E COMPOSIZIONE NUTRITIONAL INFORMATION AND/OR COMPOSITION		Energia / Energy	890.7 kj / 212.8 Kcal
		Proteínas Totales / Total Proteins	0.1 g
		Grasas / Fats	0.1 g
		Carboidratos / Carbohydrates	51.5 g
		Azúcar / Sugar	44.5 g
		Fibra / Fiber	0.3 g
		Vitamina A / Vitamin A	73.1 µg
		Vitamina C / Vitamin C	12.6 mg
		Sólidos salubres ("Brix) Soluble Salids ("Brix)	30 min.
		Indicadores químico-físicos y valores microbiológicos VALORES Chemical physical and microbiological indicators VALUES	Acidez variable (% ácido cítrico) Assessable acidity
		Conteo del microorganismos mesófilos aerobios (col/ml) Count of aerobic mesophilic microorganisms	0
		Conteo de HF y levaduras (col/ml) HF and yeast colnt	0
DATI DI INTERESSE (CERTIFICAZIONI E PERMESSI) DATA OF INTEREST (CERTIFICATIONS AND AWARDS)	Prodotto d'accordo alla Norma Cubana 288 : 2017 Prodotto d'accordo alla Norma CODEX STAN 296-2009 Produced in compliance with the Cuban Norm 288: 2017 Produced in compliance with the norm CODEX STAN296-2009		

GUAYABA MARMELLATA



CATEGORIA DEL PRODOTTO PRODUCT CATEGORY	01 Prodotti d'agricoltura, orticoltura e giardiniera commerciale 01 Products from agriculture, horticulture and commercial		
VOCE TARIFFARIA HS CODE	2007.99.90		
CARATTERISTICA DEL PRODOTTO PRODUCT FEATURES	<p>Il prodotto si prepara cuocendo la purea di guava; A base di guaiave mature e sane, adatte al consumo umano, aggiungendo zucchero e acqua fino ad ottenere un prodotto denso. Acido citrico viene aggiunto per regolare l'acidità. Non contiene conservanti, coloranti o aromi artificiali.</p> <p><i>Ripe and healthy guavas, suitable for human consumption, adding sugar and water until a thick product is obtained. Citric acid is added to regulate the acidity. It does not contain preservatives, artificial colors or aromas.</i></p>		
VARIETÀ VARIETIES	Principalmente ottenuta dalla varietà Enana Roja Mainly obtained from the Red Dwarf variety		
SELEZIONE SELECT	Consolidata Consolidated		
FORMA DI PRESENTAZIONE FORMS OF PRESENTATION	Latte da 3200 grammi e da 500 grammi Cans of 3200 grams and 500 grams		
CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO PACKING	Pallet da 1.0 x 1.20 metri, per 1.50 metri di altezza Pallets de 1.0 x 1.20 meters, by 1.50 meters high		
INFORMAZIONE NUTRIZIONALE E COMPOSIZIONE NUTRITIONAL INFORMATION AND/OR COMPOSITION		Energia / Energy	840.3 kj / 200.7 Kcal
		Proteínas Totales / Total Proteins	0.2 g
		Grasas / Fats	0.0 g
	Para una porcion du 100 g For a portion of 100 g	Carboidratos / Carbohydrates	51.2 g
		Azúcar / Sugar	44.5 g
		Fibra / Fiber	1.65 g
		Vitamina A / Vitamin A	31.3 µg
		Vitamina C / Vitamin C	8.2 mg
		Sólidos salubres ("Brix) Soluble Solids ("Brix)	30 min.
	Indicadores quimico-fisicos y valores microbiologicos VALORES Chemical physical and microbiological indicators VALUES	Acidez varolable (% ácido citrico) Assessable acidity	0.20-1.20
	Conteo del microorganismos mesófilos aerobios (col/ml) Count of aerobic mesophilic microorganisms	0	
	Conteo de HF y levaduras (col/ml) HF and yeast colnt	0	
DATI DI INTERESSE (CERTIFICAZIONI E PERMESSI) DATA OF INTEREST (CERTIFICATIONS AND AWARDS)	Prodotto in accordo alla Norma Cubana 288 : 2017 Prodotto in accordo alla Norma CODEX STAN 296-2009 <i>Produced in compliance with the Cuban Norm 288: 2017 Produced in compliance with the norm CODEX STAN 296-2009</i>		

PAPAYA SCIROPPO



CATEGORIA DEL PRODOTTO PRODUCT CATEGORY	01 Prodotti d'agricoltura, orticoltura e giardiniera commerciale 01 Products from agriculture, horticulture and commercial gardening		
VOCE TARIFFARIA HS CODE	2007.99.90		
CARATTERISTICA DEL PRODOTTO PRODUCT FEATURES	<p>Elaborato a base di papaie mature e sane, adatte al consumo umano. Si produce dalla parte edibile del frutto, con adeguata maturità e ben pulite, dalle quali vengono eliminate la scorza e i semi. Si tagliano i cubetti, si confezionano e si aggiunge lo sciroppo e poi si tratta termicamente per garantirne la conservazione. L'acido citrico viene aggiunto per regolare l'acidità e l'acido ascorbico come antiossidante.</p> <p><i>Made from ripe and healthy papayas, suitable for human consumption. Clean, adequately ripe bombs are prepared from the edible parts of the fruits, from which the rind and the seeds are removed. They are chopped, packaged and the syrup is added to later heat treat, to ensure their conservation. Citric acid is added to regulate acidity and ascorbic acid as an antioxidant.</i></p>		
VARIETÀ VARIETIES	Principalmente ottenuta dalla varietà Maradol Roja <i>Mainly obtained from the Maradol Red variety</i>		
SELEZIONE SELECT	Consolidata <i>Consolidated</i>		
FORMA DI PRESENTAZIONE FORMS OF PRESENTATION	Latte da 3200 grammi e da 500 grammi <i>Cans of 3200 grams and 500 grams</i>		
CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO PACKING	Pallet da 1.0 x 1.20 metri, per 1.50 metri di altezza <i>Pallets de 1.0 x 1.20 meters, by 1.50 meters high</i>		
INFORMAZIONE NUTRIZIONALE E COMPOSIZIONE NUTRITIONAL INFORMATION AND/OR COMPOSITION	Para una porcion du 100 g <i>For a portion of 100 g</i>	Energia / Energy	565.2 kj / 135.0 Kcal
		Proteína / Proteins	5.2 g
	Indicadores quimico-fisicos y valores microbiologicos VALORES <i>Chemical physical and microbiological indicators VALUES</i>	Grasas / Fats	0.0 g
		Carboidratos / Carbohydrates	28.5 g
		Sólidos salubres ("Brix) <i>Soluble Salids ("Brix)</i>	22 min.
		Acidez varolable (% ácido citrico) <i>Assessable acidity</i>	0,35 max.
	Conteo del microorganismos mesófilos aerobios (col/ml) <i>Count of aerobic mesophilic microorganisms</i>	0	
	Conteo de HF y levaduras (col/ml) <i>HF and yeast colnt</i>	0	
DATI DI INTERESSE (CERTIFICAZIONI E PERMESSI) DATA OF INTEREST (CERTIFICATIONS AND AWARDS)	Prodotto in accordo alla Norma Cubana 288 : 2017 Prodotto in accordo alla Norma CODEX STAN 296-2009 <i>Produced in compliance with the Cuban Norm 288: 2017 Produced in compliance with the norm CODEX STAN 296-2009</i>		

GUAYABA PASTA



CATEGORIA DEL PRODOTTO PRODUCT CATEGORY	01 Prodotti d'agricoltura, orticoltura e giardiniera commerciale 01 Products from agriculture, horticulture and commercial gardening		
VOCE TARIFFARIA HS CODE	2007.99.90		
CARATTERISTICA DEL PRODOTTO PRODUCT FEATURES	<p>Prodotto naturale ottenuto dall'estrazione meccanica della polpa di guayaba (<i>Psidium Guajava</i> L) di adeguato stato di maturità e confezionata asetticamente. Ha un aspetto omogeneo e denso, con un colore caratteristico della varietà di frutta utilizzata, con odore e sapore caratteristici di frutta fresca e matura, opportunamente lavorata.</p> <p><i>The product is prepared by cooking guava puree; made from ripe and healthy guavas, suitable for human consumption, adding sugar and water until obtaining a sweet, compact and flaky product. Citric acid is added to regulate the acidity. It does not contain preservatives, artificial colors or flavors.</i></p>		
VARIETÀ VARIETIES	Principalmente ottenuta dalla varietà Enana Roja <i>Mainly obtained from the Red Dwarf variety</i>		
SELEZIONE SELECT	Consolidata <i>Consolidated</i>		
FORMA DI PRESENTAZIONE FORMS OF PRESENTATION	Unità da 460 grammi, termoretraibili e imballate in busta di cartone <i>Units of 460 grams, wrapped and packed on an carton envelope</i>		
CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO PACKING	Pallet da 1.0 x 1.20 metri, per 1.50 metri di altezza <i>Pallets de 1.0 x 1.20 meters, by 1.50 meters high</i>		
INFORMAZIONE NUTRIZIONALE E COMPOSIZIONE NUTRITIONAL INFORMATION AND/OR COMPOSITION	Para una porcion du 100 g <i>For a portion of 100 g</i>	Energia / Energy	837.7 kj
		Proteínas Totales / Total Proteins	0.2 g
		Grasas / Fats	0.1 g
		Carboidratos / Carbohydrates	49.3 g
		Azúcar / Sugar	44.4 g
		Sólidos salubres ("Brix) <i>Soluble Salids ("Brix)</i>	73 min.
Indicadores quimico-fisicos y valores microbiologicos VALORES <i>Chemical physical and microbiological indicators</i> VALUES	pH (u pH) <i>PH (u PH)</i>	3.2 - 3.7	
	Conteo de HF y levaduras (col/ml) <i>HF and yeast colNt</i>	100	
	Conteo de Coliformes (col/ml) <i>Coliform Count (col/ml)</i>	5 (ausencia de E <i>adsence of E)</i>	
DATI DI INTERESSE (CERTIFICAZIONI E PERMESSI) DATA OF INTEREST (CERTIFICATIONS AND AWARDS)	Prodotto in accordo alla Norma Cubana 288 : 2017 Prodotto in accordo alla Norma CODEX STAN 296-2009 <i>Produced in compliance with the Cuban Norm 288: 2017</i> <i>Produced in compliance with the norm CODEX STAN 296-2009</i>		

MANGO PUREA



CATEGORIA DEL PRODOTTO PRODUCT CATEGORY	01 Prodotti d'agricoltura, orticoltura e giardiniera commerciale 01 Products from agriculture, horticulture and commercial gardening		
VOCE TARIFFARIA HS CODE	2008.9900		
CARATTERISTICA DEL PRODOTTO PRODUCT FEATURES	<p>Prodotto naturale ottenuto per estrazione meccanica dalla polpa di mango (<i>Mangifera Indica L</i>) di adeguata maturità e confezionata in modo asettico. Di aspetto omogeneo, denso, di colore giallo la cui intensità varia a seconda della varietà di frutta utilizzata (<i>Haden, Super Haden, Heart</i> o unamiscela di questi), con l'odore e il sapore caratteristici di frutta fresca e matura, opportunamente lavorata.</p> <p><i>Natural product obtained by the mechanical process of fresh mangoes (Mangifera indica L) with adequate state of maturity and packaged aseptically. Homogeneous, dense, yellow color whose intensity varies according to the variety of the fruit used (Haden, Super Haden, Heart or mixture of these), with characteristic smell and taste of fresh, ripe fruit, properly processed.</i></p>		
VARIETÀ VARIETIES	Ottenuo principalmente da varietà <i>Haden, Superhaden</i> e <i>Corazón</i> <i>Mainly obtained from the Hade, Superhaden and Heart varieties</i>		
SELEZIONE SELECT	Consolidata <i>Consolidated</i>		
FORMA DI PRESENTAZIONE FORMS OF PRESENTATION	Sacchi asettici da 200 litri contenuti in fusti di acciaio <i>Aseptic bags of 200 liters contained in steel drums</i>		
CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO PACKING	Botti in acciaio da 200 Kg <i>Steel drums of 200 kgs</i>		
INFORMAZIONE NUTRIZIONALE E COMPOSIZIONE NUTRITIONAL INFORMATION AND/OR COMPOSITION		Sólidos salubres ("Brix) <i>Soluble Solids ("Brix)</i>	14 min.
	Especificaciones Físico-Químicas <i>Physical-Chemical Specifications</i>	Acidez varolable (% ácido cítrico) <i>Assessable acidity</i>	0.20 - 0.70
		PH (u PH) <i>PH (u PH)</i>	3.7 - 4.7
		Acido ascórbico (mn/kg) <i>Ascorbic acid (mn/kg)</i>	300 min.
		Tratamiento térmico Heat treatment	
		Esterilizados Sterilized	Pasteurizado Pausterized
	Especificaciones microbiológicas Microbiologic Specifications		
	Conteo de HF y levaduras (col/ml) <i>HF and Yeast Count (col/ml)</i>	0	10 max
	Conteo total microorganismos (col/ml) <i>Total microorganism count (col/ml)</i>	0	10 max
	Conteo de coliformes totales (col/ml) <i>Coliform count (col/ml)</i>	5 (ausencia di <i>E. coli</i> / <i>absence of E. coli</i>)	
DATI DI INTERESSE (CERTIFICAZIONI E PERMESSI) DATA OF INTEREST (CERTIFICATIONS AND AWARDS)	Prodotto d'accordo alla Norma Cubana 288 : 2017 Prodotto d'accordo alla Norma CODEX STAN 296-2009 <i>Produced in compliance with the Cuban Norm 288: 2017</i> <i>Produced in compliance with the norm CODEX STAN 296-2009</i>		

GUAYABA PUREA

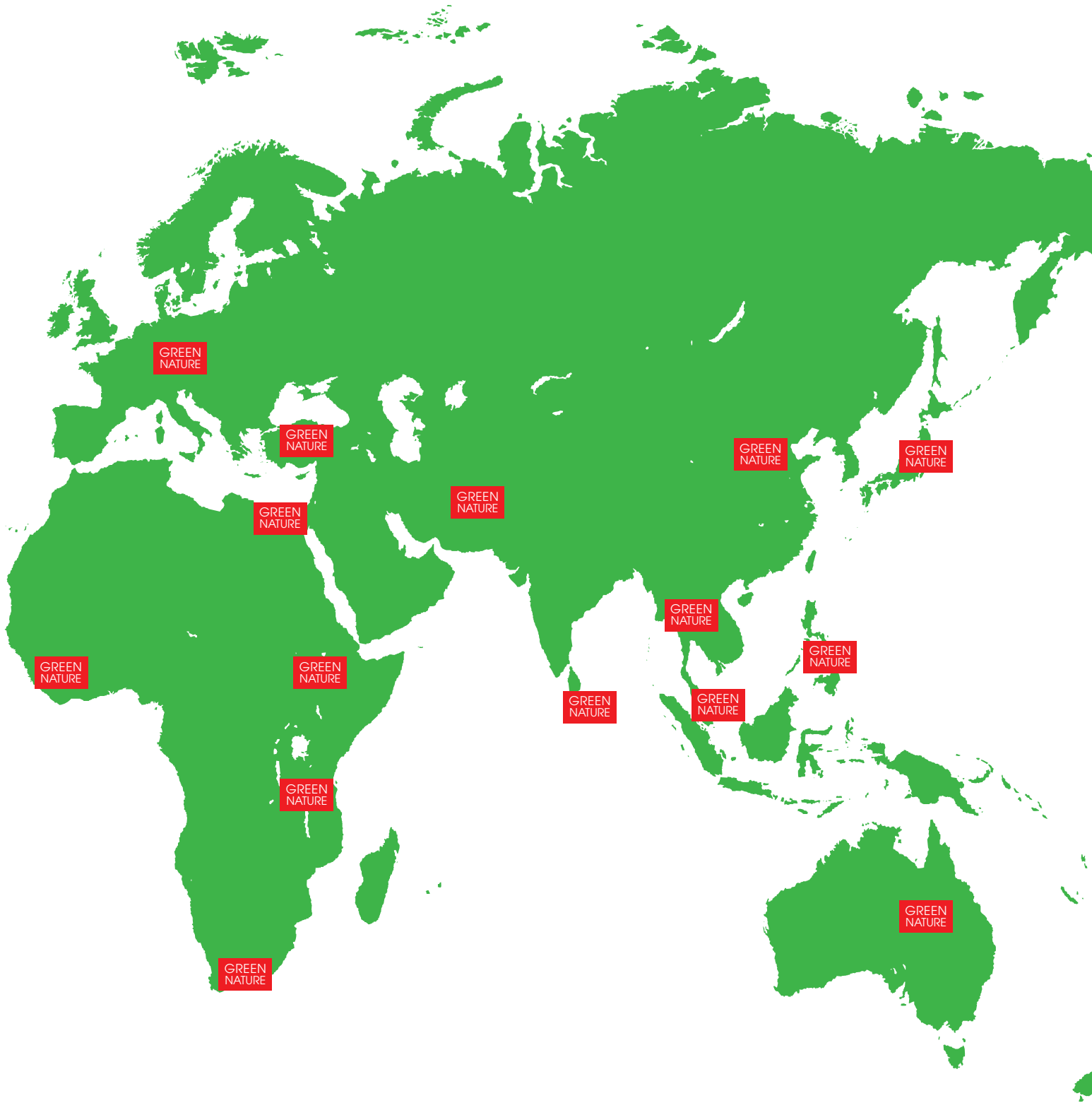


CATEGORIA DEL PRODOTTO PRODUCT CATEGORY	01 Prodotti d'agricoltura, orticoltura e giardiniera commerciale 01 Products from agriculture, horticulture and commercial gardening		
VOCE TARIFFARIA HS CODE	2008.9999		
CARATTERISTICA DEL PRODOTTO PRODUCT FEATURES	Prodotto naturale ottenuto dall'estrazione meccanica della polpa di guava (<i>Psidium Guajava</i> L) di adeguato stato di maturità e confezionata asetticamente. Di aspetto omogeneo, denso, dal colore caratteristico della varietà di frutta utilizzata, con odore e sapore caratteristici di frutta fresca e matura, opportunamente lavorata. <i>Natural product obtained by the mechanical process of fresh guavas (Psidium guava L) with adequate state of maturity and packaged aseptically. Homogeneous appearance, dense, characteristic of the variety of the fruit used, with characteristic smell and taste of fresh, ripe fruit, properly processed color.</i>		
VARIETÀ VARIETIES	Ottenuo principalmente da varietà Enana Roja <i>Mainly obtained from the Red Dwarf variety</i>		
SELEZIONE SELECT	Consolidata <i>Consolidated</i>		
FORMA DI PRESENTAZIONE FORMS OF PRESENTATION	Sacchi asettici da 200 litri contenuti in fusti di acciaio <i>Aseptic bags of 200 liters contained in steel drums</i>		
CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO PACKING	Botti in acciaio da 200 Kg <i>Steel drums of 200 kgs</i>		
INFORMAZIONE NUTRIZIONALE E COMPOSIZIONE NUTRITIONAL INFORMATION AND/OR COMPOSITION	Specificaciones Físico-Químicas <i>Physical-Chemical Specifications</i>	Sólidos salubres ("Brix") <i>Soluble Solids ("Brix")</i>	0,8 min.
		PH (u PH) <i>PH (u PH)</i>	3,8 - 4,2
		Acido ascórbico (mn/kg) <i>Ascorbic acid (mn/kg)</i>	300 min.
		Tratamiento térmico Heat treatment	
		Esterilizados Sterilized	Pasteurizado Pausterized
	Especificaciones microbiológicas Microbiologic Specifications		
	Conteo de HF y levaduras (col/ml) <i>HF and Yeast Count (col/ml)</i>	0	10 max
	Conteo total microorganismos (col/ml) <i>Total microorganism count (col/ml)</i>	0	10 max
	Conteo de coliformes totales (col/ml) <i>Coliform count (col/ml)</i>	5 (ausencia di E. coli / <i>absence of E. coli</i>)	
DATI DI INTERESSE (CERTIFICAZIONI E PERMESSI) DATA OF INTEREST (CERTIFICATIONS AND AWARDS)	Prodotto d'accordo alla Norma Cubana 288 : 2017 Prodotto d'accordo alla Norma CODEX STAN 296-2009 <i>Produced in compliance with the Cuban Norm 288: 2017</i> <i>Produced in compliance with the norm CODEX STAN 296-2009</i>		

I NOSTRI MERCATI



ARGENTINA
AUSTRALIA
BRASILE
CUBA
COSTA RICA
EGITTO
SANTO DOMINGO
SENEGAL
TURCHIA
COLOMBIA
C. AVORIO
USA
ECUADOR
SUD AFRICA
THAILANDIA
VIETNAM
NICARAGUA
MESSICO





Repubblica di
SAN MARINO

GREEN nature®

GREEN Nature
via Fondo Ausa, 48
47891 Dogana
Rep. San Marino

Tel. +378 0549 908270
Fax +378 0549 973160
www.greennature.com

 [green.nature.sanmarino](https://www.facebook.com/green.nature.sanmarino)