

SCHEDA TECNICA

ARMELLINE AMARE PELATE

DESCRIZIONE

Il prodotto è costituito solo da frutti di *Prunus armeniaca* L., pelati e accuratamente selezionati e calibrati.

Si definiscono armelline i semi contenuti nei noccioli dell'albicocca.

CONSUMO

In dosi minime vengono largamente impiegate, ad uso professionale, in preparazioni come gli amaretti e altri prodotti di pasticceria e da forno cui danno un gusto particolare e inconfondibile.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il seme si presenta nella sua forma tipica privato del guscio e del tegumento ed essiccato.

Il prodotto è di colore bianco, asciutto, pulito, esente da odori e/o sapori estranei, in particolare di muffa, di rancido, di "oleato", di fermentato, etc.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

- Umidità max 6.0 %
- N° di perossidi (sul grasso estratto meq O₂/kg) max 1.5
- **HCN (Rif. Bibliografico)** in media 851.04 mg/kg

Nadia Chaouali, et al. 2013 Potential Toxic Levels of Cyanide in Almonds (*Prunus amygdalus*), Apricot Kernels (*Prunus armeniaca*), and Almond Syrup

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

- Carica batterica totale < 50000 ufc/g
- Carica micotica < 5000 ufc/g
- Escherichia coli < 10 ufc/g
- Salmonella assente in 25 g
- Staphylococcus aureus assente in 1 g
- Spore di clostridi solfito-riduttori < 10 ufc/g
- Listeria monocytogenes assente in 1 g
- Aflatossine B1 < 8 µg/Kg
- Aflatossine B1 + B2 + G1 + G2 < 10 µg/Kg



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Le armelline, come le mandorle amare, contengono glucosidi cianogenetici. Più sono amare, più sono tossiche. **PRODOTTO DA UTILIZZARE ESCLUSIVAMENTE COME INGREDIENTE AROMATICO PER PREPARAZIONI ALIMENTARI** (es. Amaretti, Liquori, ..).

NON DESTINATO AL CONSUMO DIRETTO: può causare gravi danni alla salute.

Valore energetico	kcal	606,00
	KJ	2513
Principali nutrienti	Unità	Valore x 100g
Lipidi totali (grassi)	g	51
Totale grassi saturi	g	4,2
Carboidrati disponibili	g	13
Zuccheri solubili	g	3
Proteine	g	24
Sale	g	0,02
Fibre	g	12

INGREDIENTI

Armelline amare pelate.

CONFORMITÀ'

Il prodotto è realizzato in conformità alle normative europee vigenti in materia di igiene e sicurezza alimentare Reg. CE 852/2004 e succ.mod., Reg. CE 401/2006, Reg. CE 1881/2006, Reg. CE 105/2010

Non contiene ingredienti derivati da OGM, conforme ai Reg. CE n. 1829/2003 - 1830/2003

Il prodotto è esente da insetti e loro tracce e privo di corpi estranei e ferrosi.

ALLERGENI

Il prodotto non è indicato per i soggetti allergici alla frutta a guscio.

Il prodotto non è soggetto a contaminazioni crociate con altri alimenti fonti di allergeni (vedi "Dichiarazione allergeni")

PUO' CONTENERE TRACCE DI ALTRA FRUTTA A GUSCIO

Il prodotto **NON CONTIENE GLUTINE.**



DICHIARAZIONE ALLERGENI La materia prima da noi fornita contiene:	Presente nel prodotto	Presenza nel sito		Tracce/ Cross contamination	
		Si	No	Si	No
1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	No	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
3. Uova e prodotti a base di uova	No	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
4. Pesce e prodotti a base di pesce	No	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
6. Soia e prodotti a base di soia	No	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	No	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
8. Frutta a guscio cioè <u>mandorle</u> (Amigdalus communis L.), <u>nocciole</u> (Corylus avellana), <u>noci comuni</u> (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan (Carya illinoensis), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati	Si (solo quelli sottolineati)	<input checked="" type="checkbox"/> (solo quelli sottolineati)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/> (solo quelli sottolineati)	<input type="checkbox"/>
9. Sedano e prodotti a base di sedano	No	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
10. Senape e prodotti a base di senape	No	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	No	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
13. Lupini e prodotti a base di lupini	No	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.	No	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Legenda: **Si**: come ingrediente; **No**: completamente assenti;

Tracce: è possibile trovare traccia di allergeni, contaminazione incrociata;

Presenza nel sito: indica la presenza nel sito produttivo anche se non è possibile contaminazione (es.: in magazzini separati, solo prodotto confezionato ermeticamente)

VALIDITA' 1 ANNO DALLA DATA DI EMISSIONE; TALE DICHIARAZIONE SARA' DA NOI SOSTITUITA QUALORA INTERVENISSE MODIFICHE DEI REQUISITI E AGGIORNAMENTI LEGISLATIVI

CARATTERISTICHE DELL'IMBALLAGGIO E RICICLABILITA'

L'imballaggio è costituito da sacchetti di polietilene completamente riciclabili.

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

Conservare in luogo fresco e asciutto, non esporre alla luce diretta del sole e tenere lontano da fonti di calore.

SHELF LIFE

Il prodotto conservato chiuso nella propria confezione e nelle condizioni di stoccaggio indicate possiede una shelf life di almeno 12 mesi.

MODALITA' DI TRASPORTO

Il mezzo di trasporto deve essere pulito, asciutto e a temperatura ambiente.

AZIENDE CAMPOBASSO S.r.l.

Via Casamassima, 58 - 70010 Valenzano (BA)

Tel.: 080/4673672 - 080/4673772

Fax: 080/4674720

Cod. Fisc./P.Iva/Reg.Imp. BA 05935070721



VALIDITA' 1 ANNO DALLA DATA DI REVISIONE DEL DOCUMENTO; TALE DOCUMENTO SARA' DA NOI SOSTITUITO QUALORA INTERVENGANO MODIFICHE DEI REQUISITI E AGGIORNAMENTI LEGISLATIVI

