

SCHEDA TECNICA**MANDORLE SGUSCIATE INTERE PRIMA BARI****DESCRIZIONE**

Il prodotto è costituito solo da frutti di Prunus (amygdalus) dulcis (Mill) D.A. WEBB, provenienti dai comuni della Murgia barese in cui si sono sviluppate nel tempo cv autoctone di mandorlo con particolari caratteristiche di adattabilità ai terreni aridi e poco profondi della zona. Sono le cv più pregiate del territorio (Tuono, Genco e Filippo Cea).

I frutti sono stati privati del guscio, accuratamente selezionati e calibrati

CONSUMO

Le mandorle sono destinate sia al consumo fresco che all'uso professionale per la preparazione di prodotti dolciari di pasticceria e da forno.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il prodotto si presenta nella forma tipica, di colore marrone, privo di macchie, 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

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

Valore energetico	kcal	579,00
	KJ	2423
Principali nutrienti	Unità	Valore x 100g
Lipidi totali (grassi)	g	49,93
Totale grassi saturi	g	3,8
Carboidrati disponibili	g	21,55
Zuccheri solubili	g	4,35
Proteine	g	21,15
Sale	g	0,001
Fibre	g	12,70

INGREDIENTI

Mandorle sgusciate intere.

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 mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (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 primario è costituito da sacchetti di polietilene alimentare completamente riciclabili (PLASTICA).

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.

MODALITÀ DI TRASPORTO

Il mezzo di trasporto deve essere igienicamente idoneo al trasporto di prodotti alimentari, fresco, pulito e asciutto.

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

