

**SCHEDA TECNICA****MANDORLE PELATE INTERE 37/38****DESCRIZIONE**

Il prodotto è costituito solo da frutti di Prunus (amygdalus) dulcis (Mill) D.A. WEBB sottoposti a processo di pelatura e accuratamente selezionati e calibrati con vaglio Ø 37/38.

**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 bianco/crema, 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 O<sub>2</sub>/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**

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

**INGREDIENTI**

Mandorle pelate 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 <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 illinoiesis), 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 <sub>2</sub>	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 alimentare 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.

## 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

