

MANDORLE

Definizione del prodotto	Mandorle
Ingredienti	Mandorle orig. Spagna
Caratteristiche organolettiche	<p>Colore ● Colore marrone scuro (se trattasi di prodotto naturale) ● Colore bianco-crema caratteristico (se trattasi di prodotto pelato)</p> <p>Odore ● caratteristico della mandorla, privo di odori estranei Sapore ● caratteristico della varietà, privo di sapori estranei</p>
Caratteristiche fisico - chimiche	<p>Umidità ● 6 - 6.5% Corpi estranei ● max 0.2%</p> <p>Aflatossine B1 (ppb) ≤8 (ai sensi Reg. CE 165/2010) Aflatossine B1+B2+G1+G2 (ppb) ≤10 (ai sensi Reg. CE 165/2010)</p>
Caratteristiche microbiologiche	<p>Conta dei microrganismi a 30 C° ufc/g <100000 max Coliformi ufc/g <1000 max E.coli ufc/g <100 max Muffe e Lieviti ufc/g <10000 max Salmonella ufc/25g Assente</p>

Metodologie di analisi - Legislazione

Le analisi sono svolte in un laboratorio esterno accreditato. Il campionamento per le analisi delle aflatossine è svolto in accordo al Reg. CE 178/2010.

Particolari trattamenti subiti:

- pelatura: il prodotto subisce trattamento a caldo con vapore acqueo finalizzato solo al distacco del tegumento esterno;
- **le tipologie "granella, macinato in farina, bastoncino, affettate, dimezzate" sono ottenute sottoponendo le mandorle a semplice lavorazione meccanica:**

In granella: dadi con dimensioni 2 - 4 mm;

Macinata in farina: farina con granulometria media 0 - 1 mm

Bastoncino: bastoncini con spessore medio pari a 2 mm; la lunghezza è in funzione della varietà di mandorla utilizzata

Affettata: fettine con spessore medio pari a (0,7 - 0,8 mm)

Packaging:

Il contenuto di ogni confezione è uniforme in qualità e dimensione (se dimensionate).

I materiali utilizzati per il packaging sono nuovi, puliti e idonei al contatto alimentare.

- sacchi di polipropilene (capacità 5 - 10 - 25 kg);
- buste in PE (lato a contatto con l'alimento) (capacità 0,250 - 0,500 - 1 - 2,5 - 5 - 10 kg)
- cartoni da kg 10

Etichettatura:

Include Nome del produttore, tipologia di prodotto, origine, ingredienti, n. di lotto, peso netto, data di scadenza, valori nutrizionali, allergeni.

Allergeni:

Può contenere tracce di altra frutta a guscio (nocciole, pistacchio, noci, pinoli, anacardio).

I dati sopra riportati sono ottenuti al meglio delle nostre attuali conoscenze.

Stoccaggio:

Conservazione in ambiente fresco e asciutto, isolati dal pavimento, al riparo dalla luce solare diretta, fonti di calore, in ambiente privo di odori estranei.

Modalità di conservazione: 12 mesi purchè le merci siano stoccate correttamente

Trasporto:

Il prodotto deve essere trasportato/distribuito con automezzi chiusi, puliti nel rispetto del regolamento CE n.852/2004 e n.1169/2011

- Nessun pallet infestato, pallets ben confezionati

Evitare:

- condizioni estreme di umidità e/o temperatura;
- danni fisici all'imballaggio

Destinazione d'uso:

LIBERO MERCATO

- grossisti operanti a livello nazionale e/o internazionale;
- attività commerciali;
- industrie dolciarie locali, nazionali ed internazionali;
- biscottifici;
- pasticcerie locali, nazionali ed internazionali per la preparazione e guarnizione di prodotti dolciari;
- gelaterie locali, nazionali ed internazionali;
- come snack e condimento;

OGM: Non contiene ingredienti derivati da OGM conforme al Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003.

Informazioni di rintracciabilità:

L'etichetta apposta sulla confezione riporta tutte le informazioni necessarie alla rintracciabilità del prodotto come previsto da piano HACCP. Le medesime informazioni sono riportate sui documenti di trasporto e sulle fatture vendita (secondo Regolamento CE 178/2002).

Valori nutrizionali:

tipologia Sgusciata

Valori nutrizionali	100 g
Energia	2428 kJ 587 kcal
Grassi	49 g
di cui grassi saturi	3,7 g
Carboidrati	9,5 g
di cui zuccheri	3,9 g
Fibre	12 g
Proteine	21 g
Sale	0 g

tipologia Pelata

Valori nutrizionali	100 g
Energia	2547 kJ 616 kcal
Grassi	53 g
di cui grassi saturi	4,0 g
Carboidrati	8,8 g
di cui zuccheri	4,6 g
Fibre	9,9 g
Proteine	21 g
Sale	0,05 g