



Decordolce snc di Coscia G. S. & C.
Cod. Fisc./P. IVA 02657790123
Via 2 Giugno, 8/D - 21011 Casorate Sempione (VA) - Italy
Tel. 0331772036 - mail to: info@decordolce.it www.decordolce.com

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE:

GRANELLA DI MANDORLE PRALINATA

Codice 206bs12

Codice E.A.N. 8032692300221

Tariffa Doganale 20081913

DESCRIZIONE :

Prodotto ottenuto da tostatura e caramellatura di granella di mandorla - semilavorato

INGREDIENTI per 100g di prodotto :

Granella di mandorla 50g – Zucchero 50g

INGREDIENTE PRIMARIO:

Zucchero - Mandorla

PAESE DI ORIGINE O LUOGO DI PROVENIENZA:

U.E.

REQUISITI ORGANOLETTICI:

Gusto:	Tipico
Consistenza:	croccante
Odore:	caratteristico
Colore:	bruno ambrato
Aspetto:	granulare

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Carica microbica totale	max 10,000/g
Muffe	100 U.F.C./ gr.
Lieviti	100 U.F.C./ gr.
Coliformi termotolleranti	assenti in 1 g
Salmonella	assente U.F.C./ 25 gr.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI:

(valori medi riferiti a 100 g. di prodotto)

I parametri che seguono sono indicativi, in quanto possono variare a causa della variabilità stagionale delle materie prime.

VALORE ENERGETICO:	465	kcal	PROTEINE	8,00	g
	1943	kJ	FIBRE	7,15	g
CARBOIDRATI	51,99	g	SALE	0,01	g
di cui zuccheri	49,99	g			
GRASSI	25,75	g			
di cui saturi	2,14	g			

CARATTERISTICHE FISICO - CHIMICHE:

Umidità 2%

CONFEZIONE:

cartoni da 12buste x 1kg

SHELF LIFE:

12 mesi dalla data di produzione se conservata nella confezione originale integra ed in ambiente fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore e dalla luce diretta.

BANCALE:

Europallet 80x120 da 30 cartoni

OGM :

In conformità ai Regolamenti europei n. 1829 e n. 1830 del 22/09/2003. Il prodotto non contiene e/o deriva da OGM

ALLERGENI :

Frutta a guscio: MANDORLE. Può contenere tracce di Frutta a guscio: NOCCIOLE, PISTACCHI.

VALIDITA' :

fino ad una specifica più aggiornata

20/05/2021

Semilavorato per l'Industria Alimentare, non destinato al consumo diretto (D.L. n° 109 del 27/01/1992)

Questa specifica ha il scopo informativo e non intende dare istruzioni o suggerimenti d'uso del prodotto. La specifica è corretta al momento della pubblicazione, ma può subire successivi aggiornamenti. Vi preghiamo di contattare il Vs. referente commerciale per assicurarsi di essere in possesso della versione più recente.