

SCHEDA TECNICA**MANDORLE DOLCI SGUSCIATE****ORIGINE: ITALIA – U.E.****DESCRIZIONE**

Il prodotto è costituito solo da frutti di Prunus (amygdalus) dulcis (Mill) D.A. WEBB, privati del guscio, accuratamente selezionati.

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 frutto si presenta nella sua forma tipica privato del guscio ed essiccato

Il prodotto è di colore marrone, di tonalità più o meno scura, 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 ₂ /kg) | max 3 |
| • Corpi estranei (pezzi di gusci e altri materiali legnosi) | max 0.05% |

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
Acidi grassi TRANS	g	0,017
Carboidrati disponibili	g	21,55
Zuccheri solubili	g	4,35
Proteine	g	21,15
Sale	g	0,001
Fibre	g	12,70

INGREDIENTI

Mandorle dolci sgusciate

CONFORMITA'

Il prodotto è realizzato in conformità alle normative europee vigenti in materia di igiene e sicurezza alimentare Reg. UE 2021/382 che modifica gli allegati del Reg. CE 852/2004 e succ.mod., Reg. CE 401/2006, Regolamento (UE) 2023/915, 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.

IL PRODOTTO NON VIENE SOTTOPOSTO A RADIAZIONI IONIZZANTI.

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, se non di altra frutta a guscio come indicato nella DICHIARAZIONE ALLERGENI" di seguito.

Il prodotto NON CONTIENE GLUTINE.

DICHIARAZIONE ALLERGENI La materia prima i prodotto finiti da noi forniti contengono:	Presente nel prodotto	Presenza nel sito		Tracce/ Cross contamination	
		Sì	No	Sì	No
1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	No	☐	☒	☐	☒
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	☐	☒	☐	☒
3. Uova e prodotti a base di uova	No	☐	☒	☐	☒
4. Pesce e prodotti a base di pesce	No	☐	☒	☐	☒
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	☐	☒	☐	☒
6. Soia e prodotti a base di soia	No	☐	☒	☐	☒
7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	No	☐	☒	☐	☒
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), <u>pistacchi</u> (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia), <u>Pinoli</u> (Pinus pinea) e prodotti derivati	Sì (solo mandorle)	☒ (solo quelli sottolineati)	☐	☒ (solo quelli sottolineati)	☐
9. Sedano e prodotti a base di sedano	No	☐	☒	☐	☒
10. Senape e prodotti a base di senape	No	☐	☒	☐	☒
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No	☐	☒	☐	☒
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	No	☐	☒	☐	☒
13. Lupini e prodotti a base di lupini	No	☐	☒	☐	☒
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.	No	☐	☒	☐	☒

Legenda: **Sì:** 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)

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.

Evitare l'esposizione a odori forti: il prodotto potrebbe assorbire gli odori di altri materiali o alimenti

Ruotare le scorte (metodo F.I.F.O.)



Food Safety

CERTIFICATED

EMESSO DA RAQ



APPROVATO DA DIREZIONE



Frutta secca, dal 1898

Aziende Campobasso S.r.l.

Sede e stabilimento: Italia, 70010 Valenzano (Ba), Via Casamassima 58

tel. +39 080 467 36 72 / +39 080 467 37 72 fax +39 080 467 47 20

email info@aziendecampobasso.it pec postmaster@pec.aziendecampobasso.it

web aziendecampobasso.it

REV.16 del 18/05/2023

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



Food Safety

CERTIFICATED

EMESSO DA RAQ



APPROVATO DA DIREZIONE