

SCHEDA TECNICA**MANDORLE A BASTONCINO****ORIGINE: U.S.A.****DESCRIZIONE**

Il prodotto è costituito solo da frutti di Prunus (amygdalus) dulcis (Mill) D.A. WEBB, pelati accuratamente selezionati, calibrati e sottoposti a processo meccanico di filettatura.

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 di bastoncini di mandorle, di colore bianco/ beige chiaro, 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 3
- Spessore 2.0 ± 0.5 mm

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
Ac 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 pelate filettate a bastoncino.

CONFORMITA'

Il prodotto è realizzato in conformità alle normative europee vigenti in materia di igiene e sicurezza alimentare REG UE 2021/382 che modifica il 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 (vedi "Dichiarazione allergeni") diversi dalla frutta a guscio indicata

PUO' CONTENERE TRACCE DI ALTRA FRUTTA A GUSCIO

Il prodotto NON CONTIENE GLUTINE.

DICHIARAZIONE ALLERGENI La materia prima e 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.



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 30/05/2023

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.)

MODALITÀ DI TRASPORTO

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

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