

PASTA PER GELATERIA E PASTICCERIA
PASTA MANDORLE CRUDE VAL DI NOTO
INGREDIENTI

Mandorla pelata. Può contenere tracce di altra frutta a guscio.

CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

Macinazione e confezionamento del prodotto.

Al prodotto non sono stati aggiunti conservanti, aromi, coloranti e antiossidanti.

NOTE ORGANOLETTICHE CARATTERISTICHE

Sapore e odore caratteristico del prodotto.

CONSISTENZA

Pasta fluida. L'eventuale presenza di liquido superficiale è una caratteristica naturale del prodotto.

DOSAGGIO

100/140 g per litro di miscela

ANALISI CHIMICHE

aW	0,41 +/-0,28	
afatossine B1,B2, G1, G2	< 4	µg/kg
afatossina B1	< 2	µg/kg

ANALISI MICROBIOLOGICHE

CMA	< 10000	UFC/g
muffe	< 500	UFC/g
enterobatteriacee	< 10	UFC/g
carica mesofila anaerobia sporigena	< 50	UFC/g
escherichia coli	assenti	UFC/g
salmonella spp.	assenti	UFC/25g
lieviti	< 500	UFC/g

Valori nutrizionali medi per 100g

Valore Energetico	2806	kJ
Valore Energetico	678	kcal
Proteine	19	g
Carboidrati	16	g
di cui zuccheri	8,4	g
Grassi	58	g
di cui saturi	5,1	g
Sale (sodio x 2,5)	0	g

PASTA PER GELATERIA E PASTICCERIA
PASTA MANDORLE CRUDE VAL DI NOTO
DICHIARAZIONI ALLERGENI

	Ingredienti	Linea Produttiva	Stabilimento
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati *	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	SI
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO	SI
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	NO	NO	SI
Frutta a guscio e prodotti derivati	SI	SI	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO	NO
Solfiti in conc. pari o maggiori di 10 mg/kg	NO	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO	NO

*Utilizzato anche sciroppo di glucosio da frumento esente da etichettatura come specificato nell'Allegato II del Regolamento CE 1169/11.

Prodotto senza glutine.

DICHIARAZIONI SUPPLEMENTARI

Prodotto esente da contaminanti fisici sia di natura organica che inorganica. Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati, né ha subito manipolazioni o processi che ne prevedano l'impiego. Il prodotto non è trattato con radiazioni ionizzanti. Prodotto conforme ai limiti di legge per metalli pesanti e micotossine.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

Un anno dalla data di produzione. Vedere indicazioni sulle singole confezioni.

CONDIZIONI DI STOCCAGGIO

Mantenere la confezione chiusa in luogo fresco e asciutto.

CONSERVAZIONE DOPO L'APERTURA

Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore.

PASTA PER GELATERIA E PASTICCERIA**PASTA MANDORLE CRUDE VAL DI NOTO****INFORMAZIONI CONFEZIONAMENTO**

Packaging	Latta
Peso Netto unità	3000 g
Peso Lordo unità	3375 g
Unità di vendita	2 pz x 3 kg
Dimensioni cartone (cm)	21 x 19 x 35
Cartoni per strato	12 cartoni
Numero strati per pallet	6
Pallet (EPAL)	72 cartoni
Dimensioni pallet (cm)	141 x 80 x 120
Codice a Barre Prodotto	8013999050675
Codice a Barre Unità di vendita	8013999113509
Codice Nomenclatura Combinata	20081919

CERTIFICAZIONI

OHSAS 18001:2007
UNI EN ISO 9001:2015
UNI EN ISO 14001:2015
euK (KASHER)

.....
L'Azienda Agrimontana S.p.A. opera secondo un proprio sistema HACCP garantendo la sicurezza igienica dei prodotti nell'intero ciclo produttivo e la conformità delle lavorazioni al Reg. CE 852/2004.

Il prodotto è da ritenersi conforme ai regolamenti europei in vigore.