

## DI SANO S.R.L.

via F.lli Cairoli,5 - 27015 Landriano (PV)  
C.C.I.A.A. MI 1974862 - Cod. Fiscale e P.Iva 07669290962  
Tel +39 028255684 – Fax +39 0289201977  
[www.prodottidisano.it](http://www.prodottidisano.it) - [info@prodottidisano.it](mailto:info@prodottidisano.it)

## SCHEMA TECNICA

### FARINA DI ARACHIDI TOSTATE

**Codice referenza** : AR1355

**REV DEL** : **25/07/2023** **N** : **5**

<b>Nome Prodotto</b> (Dichiarazione in Etichetta)	: FARINA DI ARACHIDI TOSTATE		
<b>Lotto N.</b>	: In etichetta - aggiornato ad ogni ciclo di produzione		
<b>Produttore</b>	: Di Sano s.r.l.	<b>Sito di Produzione</b>	: Stabilimento "1"

**Descrizione** : I semi di arachide sono utilizzati per il consumo alimentare umano ed animale. Dai semi si ricava inoltre l'olio di arachidi, oppure si consumano in pasta (burro di arachidi) o interi, dopo essere stati tostati.

**Applicazione** : Prodotti dolciari, alimentari, gastronomici  
(In quale prodotto alimentare potrà essere utilizzato)

<b>Ingredienti</b> (In ordine decrescente di peso)	<b>Ingrediente</b>	<b>Nella Referenza%</b>
	<b>ARACHIDI (Extra UE)</b>	100%

**Dosaggio della Referenza** : A vostro piacere  
(Quantità nel prodotto)

**Valori Nutrizionali** : (valori medi riferiti a 100g di prodotto)

- Energia	: 598 Kcal (2502 Kj)
- Lipidi	: 50,0 g
-- di cui acidi grassi saturi	: 7,1 g
- Carboidrati	: 8,5 g
-- di cui zuccheri	: 3,1 g
- Proteine	: 29,0 g
- Fibra	: 10,9 g
- Sale	: 0,01 g

#### **Caratteristiche Fisiche -**

**Organolettiche** :

- Colore	: Beige
- Odore	: Tipico di arachidi tostate
- Sapore	: Tipico dell'arachide
- Aspetto	: Farina

**Parametri Microbiologici** : (Valori max espressi come u.f.c./g)

		LIMITI	U.M
- Lieviti	: <	10.000	UFC/g
- Muffe	: <	10.000	UFC/g
- Coliformi	: <	10	UFC/g

- Clostridi produttori di tossine botuliniche : Assenti/25g UFC/g

**Parametri chimici** prodotto conforme al Reg. CE n°023/915 e s.m.i. e Reg. CE n°396/2005 s.m.i.

**Laboratorio Analisi** : I prodotti vengo analizzati a campione presso laboratori accreditati - a richiesta i prodotti possono essere accompagnati da certificati analisi.

**OGM** : Il presente prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati, in conformità a quanto previsto dal regolamento CE n 1829 e 1830 del 2003

**Allergeni** : **Frutta a Guscio, Arachidi e prodotti a base di Arachidi**  
: Conforme con il Reg. 2000/13/CE, D.lgs n 114 dell' 08/02/2006, Reg. 1169/2011 e successivi emendamenti, relativa all'etichettatura dei prodotti.

<b>Allergeni</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>	<b>Cross – Contamination</b>
Cereali contenenti glutine *	:	X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	:	X	
Uova e prodotti a base di uova	:	X	
Pesce e prodotti a base di pesce	:	X	
Arachidi e prodotti a base di Arachidi	X		X
Soia e prodotti a base di soia	:	X	
Latte e prodotti a base di latte (Incluso il lattosio)	:	X	
Frutta a guscio **	:	X	X
Sedano e prodotti a base di sedano	:	X	
Senape e prodotti a base di senape	:	X	
Sesamo e prodotti a base di sesamo	:	X	
Solfiti E220 – E227 (> 10 mg/kg di SO2)	:	X	
Lupino e prodotti a base di lupino	:	X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	:	X	

\* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi idridati  
\*\* mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus Avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), Noci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], Noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), Pistacchi (*Pistacia vera*), Noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

<b>Imballo</b>	:	<b>Tipo di Confezione</b>	<b>Kg</b>
	:	Busta	1
	:	Cartone	5
	:	Cartone	10
	:	Sacco	25

**Modalità Conservazione** : Mantenere in luogo fresco e asciutto, preferibilmente alla temperatura di 20° C. Tenere lontano da fonti di calore e luminose

**Shelf Life** : Il prodotto, conservato nelle condizioni consigliate e all'interno dell'imballaggio originale sigillato, mantiene inalterate le proprie caratteristiche per almeno 12 mesi.

**Precauzioni:** : Nel caso in cui il prodotto presenti delle anomalie, difetti visibili o non abbia le consuete caratteristiche fisico/organolettiche, si consiglia di evitarne l'utilizzo, riporlo chiuso in un luogo isolato, contattare il rivenditore o il produttore per definire le azioni successive.