
DI SANO S.R.L.
Rozzano - 20089 Via Sesia 40/o
C.C.I.A.A. MI 1974862 - Cod. Fiscale e P.Iva 07669290962
Tel +39 028255684 – Fax +39 0289201977
www.prodottidisano.it - info@prodottidisano.it

SCHEDA TECNICA

ARMELLINE AMARE SGUSCIATE

Codice referenza : ARM1104

Nome Prodotto	: ARMELLINE AMARE SGUSCIATE		
<i>(Dichiarazione in Etichetta)</i>			
Lotto N.	: In etichetta - aggiornato ad ogni ciclo di produzione		
Produttore	: Di Sano s.r.l.	Sito di Produzione	: Stabilimento "1"

Descrizione : Le armelline nascono all'interno del nocciolo dell'albicocca. Vengono usate in gastronomia per il loro sapore gradevolmente amarognolo. Sono utilizzate inoltre in pasticceria come essenza, come ingrediente negli amaretti, in sciroppi o liquori e in generale in abbinamento alle mandorle dolci per renderne più interessante il gusto.

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

Ingredienti	:	Ingrediente:	Nella Referenza%:	Provenienza:
<i>(In ordine decrescente di peso)</i>		Armelline	100%	TURCHIA

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

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

- Energia	:	603 Kcal (2523 KJ)
- Lipidi	:	55,3 g
-- di cui acidi grassi saturi	:	4,6 g
- Carboidrati	:	4,6 g
-- di cui zuccheri	:	3,7 g
- Proteine	:	22,0 g
- Fibre	:	12,70 g
- Sale	:	3,50 g

Caratteristiche Fisiche -

Organolettiche :

- Colore	:	Marrone
- Odore	:	Neutro
- Sapore	:	Tipico dell'armellina amara
- Aspetto	:	Seme intero

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

		LIMITI	U.M	
- Aflotossine B1	:	< 8	µg/Kg	REG. UE n°165/2010
- Aflotossine Totali (B1+B2+G1+G2)	:	< 10	µg/Kg	REG. UE n°165/2010
- Carica Batterica Totale	:	< 10.000	UFC/g	
- Lieviti e Muffe	:	< 1.000	UFC/g	
- Enterobatteri	:	< 100	UFC/g	
- Escherichia Coli	:	< 10	UFC/g	
- Staphylococcus aureus	:	< 10	UFC/g	
- Salmonella spp.	:	Assente/25g		

- *Listeria monocytogenes* : Assente/25g
- Corpi Estranei : Assenti/100g

Laboratorio Analisi : I prodotti vengono analizzati a campione presso la Chelab S.r.l. - 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**
 : 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.

Allergeni	SI	NO	Cross – Contamination
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
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 SO ₂)	:	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 (<i>Amygdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus Avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), Noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], Noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), Noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati.			

Imballo	Tipo di Confezione	Kg
:	Sottovuoto	1
:	Sottovuoto	6
:	Sacco	25

Modalità Conservazione : Mantenere in luogo fresco e asciutto, preferibilmente alla temperatura di +8 C - +12 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.