

## 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](http://www.prodottidisano.it) - [info@prodottidisano.it](mailto:info@prodottidisano.it)

### SCHEDA TECNICA

### ARMELLINE AMARE PELATE

**Codice referenza** : ARM1105

<b>Nome Prodotto</b> (Dichiarazione in Etichetta)	: ARMELLINE AMARE PELATE		
<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** : 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)

<b>Ingrediente</b> (In ordine decrescente di peso)	:	<b>Ingrediente</b>	<b>Nella Referenza%:</b>	<b>Provenienza:</b>
		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	:	12,7 g
- Sale	:	3,5 g

#### **Caratteristiche Fisiche -**

**Organolettiche** :

- Colore : Avorio
- Odore : Neutro
- Sapore : Tipico dell'armellina amara
- Aspetto : Seme intero senza pelle

**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 vengo 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.

<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	
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 ( <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.			

<b>Imballo</b>	:	<b>Tipo di Confezione</b>	<b>Kg</b>
	:	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.