
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**MANDORLE NAZIONALI SGUSCIATE – 37/38**

Codice referenza : MA1056

Nome Prodotto (Dichiarazione in Etichetta)	: MANDORLE NAZIONALI SGUSCIATE – 37/38		
Lotto N.	: In etichetta - aggiornato ad ogni ciclo di produzione		
Produttore	: Di Sano s.r.l.	Sito di Produzione	: Stabilimento "1"

Descrizione : La mandorla è il frutto dell'albero del mandorlo (*Amygdalus communis* L. *Prunus amygdalus* Batsch; *Prunus dulcis* Miller). La pelatura, ovvero la rimozione dell'endocarpo, avviene attraverso un procedimento altamente tecnologico, mediante breve esposizione del frutto a vapore acqueo ad alta pressione, causando il distacco dell'endocarpo stesso. Con il successivo passaggio nella macchina pelatrice e sfregamento dei rulli a velocità differenziate, viene tolta la pellicola non più aderente. Le mandorle appena pelate attraversano un complesso circuito di essiccazione a bassa velocità.

La successiva selezione, attraverso impianti ottici e ulteriore passaggio di supervisione da personale specializzato permette di servire un prodotto perfettamente pulito ed esente da corpi estranei.

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

Ingredienti (In ordine decrescente di peso)	:	Ingrediente	Nella Referenza%:	ORIGINE:
	:	Mandorle	100%	ITALIA

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

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

- Energia	:	573 Kcal (2406 Kj)
- Lipidi	:	49,4 g
-- di cui acidi grassi saturi	:	3,7 g
- Carboidrati	:	21,7 g
-- di cui zuccheri	:	3,9 g
- Proteine	:	21,2 g
- Fibra	:	12,2 g
- Sale	:	2,50 mg

Caratteristiche Fisiche -

Organolettiche	:	
- Colore	:	Marrone
- Odore	:	Neutro
- Sapore	:	Tipico della mandorla
- Aspetto	:	Seme intero con 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.

<u>Allergeni</u>	<u>SI</u>	<u>NO</u>	<u>Cross – Contamination</u>
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</i> L.), 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	6
	:	Sottovuoto	1
	:	Sacco	25
	:	Bins	700

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.