



## DI SANO S.R.L.

Landriano - 27015 Via F.lli Cairoli n.5  
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

### MANDORLE AFFETTATE

**Codice referenza** : MA1062

**Rev del** : **11/10/2023** **n** : **5**

<b>Nome Prodotto</b> (Dichiarazione in Etichetta)	: MANDORLE AFFETTATE
<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** : 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)

<b>Ingredienti</b> (In ordine decrescente di peso)	:	<b>Ingrediente:</b>	<b>Nella Referenza%:</b>	<b>Origine</b>
	:	<b>MANDORLE</b>	100%	non UE

**Dosaggio della Referenza** : A vostro piacere

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

- Energia	:	622 Kcal (2612 Kj)
- Lipidi	:	55,3 g
- di cui acidi grassi saturi	:	4,0 g
- Carboidrati	:	4,6 g
- di cui zuccheri	:	3,7 g
- Proteine	:	21,4 g
- Fibre	:	9,9 g
- Sale	:	0,47 g

**Caratteristiche Fisiche -****Organolettiche**

- Colore : Avorio
- Odore : Neutro
- Sapore : Tipico della mandorla
- Aspetto : Lamelle

**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°2023/915 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**

: 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>
:	Busta	1
:		
:		

**Modalità Conservazione**

: Mantenere in luogo fresco e asciutto, preferibilmente alla temperatura di max 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, riportarlo chiuso in un luogo isolato, contattare il rivenditore o il produttore per definire le azioni successive.