



DI SANO S.R.L.

Via Fratelli Cairoli N°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 - info@prodottidisano.it

SCHEDA TECNICA

MANDORLE GREZZE

Nome Prodotto	: MANDORLE GREZZE		
<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	: La mandorla è il frutto dell'albero del mandorlo (<i>Amygdalus communis</i> L. <i>Prunus amygdalus</i> Batsch; <i>Prunus dulcis</i> Miller). La pelatura, ovvero la rimozione dell'endocarpo.		
--------------------	--	--	--

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

Lista dei Costituenti	:	Costituente:	Nella Referenza%:
<i>(In ordine decrescente di peso)</i>		Mandorle (USA o	100,0%

Dosaggio della Referenza	: A vostro piacere		
<i>(Quantità nel prodotto)</i>			

Valori Nutrizionali:	: <i>(Valori medi riferiti a 100g di prodotto)</i>		
Valore Energetico	: 689 Kcal (2883 KJ)		
Lipidi	: 55,3	g	
di cui saturi	: 4,0	g	
Carboidrati	: 21,4	g	
di cui zuccheri	: 4,6	g	
Proteine	: 21,4		
Fibre Alimentari	: 9,9	g	
Sale	: 0,0	g	

Caratteristiche Fisiche -**Organolettiche**

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

Parametri Microbiologici

	:	<i>(Valori max espressi come u.f.c./g)</i>	
		LIMITI	U.M
- 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 - 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 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.

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

: 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.