

DI SANO S.R.L.

Landriano - 27015 Via Flli Cairoli 5
C.C.I.A.A. MI 1974862 - Cod. Fiscale e P.Iva 07669290962
Tel +3902 45077295 – Fax +39 0289201977
www.prodottidisano.it - info@prodottidisano.it

SCHEDA TECNICA

MACADAMIA INTERO

Codice referenza : MAC1400

Rev del : **26/06/2024** **n** : **4**

Nome Prodotto	: MACADAMIA INTERO		
<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 Noce macadamia è il frutto dell'albero tropicale chiamato Macadamia o Noce del Queensland (Macadamia integrifolia), originario dell'Queensland, regione nel nord-est dell'Australia.

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

Ingredienti	Ingrediente	Nella Referenza%	Origine
<i>(In ordine decrescente di peso)</i>	Macadamia	100%	Australia

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

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

- Energia	: 736 Kcal (3076 Kj)
- Lipidi	: 76,0 g
- di cui acidi grassi saturi	: 12,0 g
- Carboidrati	: 5,1 g
- di cui zuccheri	: 4,0 g
- Proteine	: 8,0 g
- Fibra	: 8,0 g
- Sale	: 0,10 g

Caratteristiche Fisiche -

Organolettiche

- Colore	: Avorio
- Odore	: Neutro
- Sapore	: Tipico del macadamia
- Aspetto	: Seme intero

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

		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
Perossidi	: <	5	meq/g
Umidità	:	5	%

Acidità libera	:	Max	1,5	%
- Staphylococcus aureus	:	<	10	UFC/g
- Salmonella spp.	:		Assente/25g	UFC/g
- Listeria monocytogenes	:		Assente/25g	UFC/g
- Corpi Estranei	:		Assenti/100g	UFC/g

Parametri chimici Prodotto Conforme al Reg. CE 2023/915 e s.m.i e conforme al Reg. CE 396/2005 e 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.

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 (*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	1
	:	Cartone	10

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.