

Data: 04/2019	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	
Rev.: 2		
Pagina 1 di 3		
ANACARDIO CRUDO ESTERO		

COMPOSIZIONE E DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Descrizione: anacardi crudi non tostati.

Applicazione: materia prima per preparati di gelateria, pasticceria, ristorazione, salumi

Ingredienti: anacardi crudi non tostati Origine: Estero

Materia prima: anacardi crudi non tostati Origine: Estero

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo / beige

Sapore: tipico dell'anacardio, senza sapori estranei

Odore: tipico dell'anacardio, senza sapori estranei

CARATTERISTICHE CHIMICHE – FISICHE

Aflatossine totali (Reg. UE n. 165/2010): < 10 ppb

Aflatossine B1 (Reg. UE n. 165/2010): < 8 ppb

Residui dei principi attivi fitosanitari: Conforme legislazione CE 396/2005 succ. e mod.

Allergeni: vedi dichiarazione a pagina 3

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Conta batterica totale	< 100.000 ufc/g
Muffe e lieviti	< 4.000 ufc/g
Coliformi totali	< 1.000 ufc/g
E. coli	< 200 ufc/g
Salmonella spp	Assente/25g
Listeria monocytogenes	Assente/25g

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (per 100 g)

Energia	2342 kj 576 kcal
Grassi	45,1 g
di cui grassi saturi	8,4 g
Carboidrati	24,3 g
di cui zuccheri	7,2 g
Proteine	20,8 g
Fibre	5,5 g
Sale	0,11 g

Data: 04/2019	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	
Rev.: 2		
Pagina 2 di 3		
ANACARDIO CRUDO ESTERO		

IMBALLO

Codice prodotto		364
Peso netto	Kg 5	Kg 1
Peso lordo	Kg 5.030	Kg 1.010
Tipo di imballo primario	Bustine sigillate o in sottovuoto	Bustine sigillate o in sottovuoto
Tipo di imballo secondario	Cartone ondulato	Cartone ondulato
Dimens. imballo secondario	A)H: cm 24 P: cm 20 L: cm 29 B)H: cm 35 P: cm 30 L: 39	A)H: cm 24 P: cm 20 L: cm 29 B)H: cm 35 P: cm 30 L: 39
Pezzi per cartone	A)1 x kg 5 B)3 x kg 5	A)5 x kg 1 B)15 x kg 1
Codice ean prodotto kg 1		8033695589958
Codice ean scatola		
Pallet	80 x 120	80 x 120
Numero colli per strato	A)16 B)8	A)16 B)8
Numero strati per pallet	A)6 B)4	A)6 B)4
Numero colli per pallet	A)96 B)32	A)96 B)32

TRASPORTO E STOCCAGGIO

Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore, preferibilmente ad una temperatura compresa tra 10°C e 15°C.

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

Da consumarsi preferibilmente entro 13 mesi dalla data di produzione,

L'integrità del prodotto dipende dalle modalità di conservazione di cui al punto precedente.

ETICHETTATURA (diciture riportate in etichetta)

Denominazione prodotto, lotto, ingredienti, peso netto, TMC, indicazioni sulle modalità di conservazione, valori nutrizionali, ragione sociale e stabilimento, codice Ean (se richiesto), può contenere tracce di altra frutta a guscio e di gusci.

Data: 04/2019

Rev.: 2

SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO



Pagina 3 di 3

DICHIARAZIONI

La ditta Fruit Service di Marullo:

opera applicando il sistema HACCP come da Reg. 852/2004;
applica un sistema documentato di rintracciabilità dei prodotti così come previsto dal
Reg. 178/2002 CE;

i nostri imballi sono idonei a contenere prodotti alimentari come previsto da Reg. CE 1935/2004;
è autorizzata alla trasformazione e confezionamento del "Pistacchio verde di Bronte D.O.P",
codice operatore numero 40/C.

All'interno della scrivente viene lavorata esclusivamente frutta secca, definita allergene dalla
Direttiva CE N. 1169/2011: Pistacchi (sgusciati, pelati, granella, farina, pasta), Mandorle
(sgusciate, pelate, granella, farina, pasta), Nocciole (sgusciate, tostate, granella, farina, pasta),
Noci (sgusciate), Pinoli (sgusciati); l'eventuale rischio di contaminazione con altri allergeni è
definito nella tabella seguente:

Elenco Allergeni	E' presente nel prodotto	Presenza nel sito	Possibile cross contamination
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei.	NO	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce.	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	NO	SI	NO
Soia e prodotti a base di soia.	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO
Frutta a guscio, cioè pistacchio, mandorle, Nocciole, noci comuni e prodotti derivati.	SI	SI	SI
Sedano e prodotti a base di sedano.	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape.	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.	NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg. o 10 mg/l espressi come SO2	NO	NO	NO

Non utilizza "Alimenti Geneticamente Modificati" materie prime contenenti OGM,
Regolamento CE 29 e 1830 del 2003 per cui non esiste all'interno dell'azienda pericolo di
crosscontamination dei prodotti. Dalle informazioni a noi attualmente disponibili, non risultano
esistere specie vegetali sottoposte a modificazioni genetiche.

Le materie prime trattate non subiscono trattamenti con radiazioni ionizzanti.

Non utilizza materie prime quali cereali contenenti glutine, ai sensi del Reg. Ue 1169/11 e del
D.1. 114/2006.