

<b>Data:</b> 21/01/2022	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>	
<b>Rev.:</b> 4		
<b>Pagina 1 di 3</b>		
<b>FARINA DI MANDORLE PELATE</b>		

### COMPOSIZIONE E DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

**Descrizione:** farina di mandorle cal. 0/2 mm

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

**Ingredienti:** farina di mandorle cal. 0/2 mm

**Materia prima:** mandorle pelate Origine: non U.E. (visionare etichetta)

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** bianco

**Sapore:** tipico delle mandorle, senza sapori estranei

**Odore:** tipico delle mandorle, senza odori 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

**Corpi estranei vegetali:** Guscio, legno: ≤ 0,003%

**Corpi estranei non vegetali:** Pietre: ≤ 0,001%

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Conta batterica totale	< 100.000 ufc/g
Muffe e lieviti	< 4.000 ufc/g
Staphylococco coag+	< 200 ufc/g
E. coli	< 200 ufc/g
Salmonella spp	Assente/25g
Listeria monocytogenes	Assente/25g

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (per 100 g)

Energia	2423 kj 603 kcal
Grassi	55,3 g
di cui grassi saturi	4,59 g
Carboidrati	5 g
di cui zuccheri	3,7 g
Proteine	22 g
Fibre	12,0 g
Sale	0,001 g

<b>Data:</b> 21/01/2022	<b>SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO</b>	
<b>Rev.:</b> 4		
<b>Pagina 2 di 3</b>		
<b>FARINA DI MANDORLE PELATE</b>		

### IMBALLO

Codice prodotto	900	125
Peso netto	Kg 5	Kg 1
Peso lordo	Kg 5.026	Kg 1.016
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		8033695580405
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.

Al fine di mantenere inalterate le caratteristiche del prodotto si consiglia la conservazione ad una temperatura inferiore ai 15°, soprattutto nei periodi caldi.

### TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

Shelf life: 12 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 altra frutta a guscio e gusci.

<b>Data:</b> 21/01/2022	<b>SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO</b>	
<b>Rev.:</b> 4		
<b>Pagina 3 di 3</b>		
<b>DICHIARAZIONI</b>		

La ditta Fruit Service di Marullo:

- Opera applicando il sistema HACCP come da Reg. 852/2004, m.s.i.
- 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 1935/200 m.s.i., Reg (UE) 10/2011 m.s.i.;
- E' autorizzata alla trasformazione e confezionamento del "Pistacchio verde di Bronte D.O.P",
- All'interno della scrivente viene lavorata esclusivamente frutta secca, definita allergene dalla Direttiva CE N. 1169/2011; 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
Latte e prodotti a base di latte	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO
Frutta a guscio: Pistacchio	NO	SI	SI
Mandorle	SI	//	//
Nocciole	NO	SI	SI
Noci	NO	SI	SI
Noci macadamia	NO	NO	NO
Noci Pecan	NO	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO	NO
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 cross contamination dei prodotti.
- 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 m.s.i.