

 Nuts for Healthy Living	MANDORLE SGUSCIATE	SP.PF. EUR018G1 Ed. 1 - Rev. 3 07 Gennaio 2019
	SPECIFICHE PRODOTTO FINITO	

PRODOTTO	MANDORLE SGUSCIATE
GRAMMATURA	30 g
ORIGINE	U.S.A. (CALIFORNIA)
TRATTAMENTO SUBITO	<i>Presso il Fornitore all'origine:</i> SGUSCIATURA ED ESSICAZIONE. <i>Presso Euro Company:</i> CONFEZIONAMENTO IN ATMOSFERA PROTETTIVA.
ALLERGENI	LE MANDORLE SONO NELL'ELENCO DEGLI ALLERGENI ALIMENTARI (ALLEGATO 2 Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.). PUO' CONTENERE TRACCE DI ARACHIDI ED ALTRA FRUTTA A GUSCIO (cross contact Euro Company).

CONDIZIONAMENTO	
TMC (gg)	365 giorni fine mese, dalla data di confezionamento.
MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO	Temperatura di conservazione: luogo fresco ed asciutto. Trasporto non effettuato a T° condizionata in quanto non necessita di condizioni particolari.
GESTIONE DI STOCK MEDIO (gg)	30 – 90
SHELF LIFE A DISPOSIZIONE TRADE (gg)	275 – 335
DESTINAZIONE D'USO	Prodotto di largo consumo, non destinato a categorie speciali di consumatori.

PARAMETRI ORGANOLETTICI	LIMITI
ASPETTO	Prodotto integro, sano, privo di infestazioni e parassiti di qualsiasi genere.
COLORE	Il frutto deve essere ricoperto integralmente dal perisperma di colore marrone tipico.
ODORE	Caratteristico di buon prodotto; assenza di odori estranei di qualunque tipo.
SAPORE	Tipico della varietà di appartenenza, dolce caratteristico, senza retrogusti anomali.
CONSISTENZA	Croccante e turgida.

CARATTERISTICHE QUALITATIVE	LIMITI
CALIBRO	23-25 frutti/oncia
ALTRE VARIETA'*	5% p/p Max
FRUTTI DOPPI*	15% p/p Max
FRUTTI GRAFFIATI*	10% p/p Max
FRUTTI ROTTI E SPLIT*	5% p/p Max
ALTRI DIFETTI*	5% p/p Max
DANNI SERI*	Assenti
CORPI ESTRANEI METALLICI	Assenti

limite di rilevabilità per ferroso / non ferroso / inox

	MANDORLE SGUSCIATE	SP.PF. EUR018G1 Ed. 1 - Rev. 3 07 Gennaio 2019
	SPECIFICHE PRODOTTO FINITO	

* Fonte: U.S.D.A. Standards for Grades of Shelled Almonds (1997) – Almond Board of California

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI
CBT	100.000 ufc/g Max
LIEVITI E MUFFE	1.000 ufc/g Max
ENTEROBATTERI	< 100 ufc/g
E.COLI	< 10 ufc/g
SALMONELLA	Assente/25g

PARAMETRI CHIMICO-FISICI	LIMITI
UMIDITA' RELATIVA	7 % Max
AFLATOSSINE B1	8 ppb Max (Reg. CEE/UE N°1881/2006 e s.m.i. in particolare Reg. CEE/UE N°165/2010)
AFLATOSSINE B1, B2, G1, G2	10 ppb Max (Reg. CEE/UE N°1881/2006 e s.m.i. in particolare Reg. CEE/UE N°165/2010)
RESIDUI FITOFARMACI	Reg. CEE/UE N°396/2005 e s.m.i. D.M. 27/08/2004 e s.m.i.
N. PEROSSIDI (sulla frazione lipidica)	5 meq O₂/kg Max
SAGGIO DI KREISS (sulla frazione lipidica)	Negativo

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE*	VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO
ENERGIA	kJ 2528 / kcal 612
GRASSI	53 g
di cui ACIDI GRASSI SATURI	4.1 g
CARBOIDRATI	2.2 g
di cui ZUCCHERI	2.0 g
FIBRE	11 g
PROTEINE	26 g
SALE	0.09 g

* fonte: analisi Euro Company.