

## MISTO DI FRUTTA SECCA TOSTATA E SALATA

SP.PF. EUR032L5

Ed. 1 - Rev. 4 12 Aprile 2019

## **SPECIFICHE PRODOTTO FINITO**

PRODOTTO N	MISTO APERITIVO
	EGGERMENTE SALATO
	fisto di frutta secca tostata e salata
	5 g
	0% ARACHIDI: U.S.A. / ARGENTINA
	5% MANDORLE: U.S.A. (CALIFORNIA)
	5% ANACARDI: VIETNAM / INDIA
	0% NOCI DI MACADAMIA: GUATEMALA /
	KENYA / AUSTRALIA / SUDAFRICA
	ARACHIDI 29.9%, MANDORLE 24.95%,
	ANACARDI 24.95%, NOCI DI MACADAMIA
	9.95%, sale 0.25%.
	Presso il Fornitore all'origine:
	ARACHIDI
S	GUSCIATURA, ESSICCAZIONE E
R	RIMOZIONE CUTICOLA.
<u>M</u>	MANDORLE
S	GUSCIATURA ED ESSICCAZIONE.
<u>A</u>	ANACARDI
	GUSCIATURA, ESSICCAZIONE E
R	RIMOZIONE CUTICOLA.
	NOCI DI MACADAMIA
	SMALLATURA, SGUSCIATURA ED
	SSICCAZIONE.
	Presso Euro Company:
	OSTATURA, SALATURA, MISCELAZIONE
	NGREDIENTI E CONFEZIONAMENTO IN
	ATMOSFERA PROTETTIVA.
	E ARACHIDI, LE MANDORLE, GLI
	NACARDI E LE NOCI DI MACADAMIA SONO
ALLERGENI	CONTENUTI NELL'ELENCO DEGLI
	ALLERGENI ALIMENTARI (ALLEGATO 2 Reg. 169/2011 e s.m.i).
	PUO' CONTENERE TRACCE DI ALTRA
	RUTTA A GUSCIO (cross contact Euro Company)

CONDIZIONAMENTO	
TMC (gg)	180 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 – 60
SHELF LIFE A DISPOSIZIONE TRADE (gg)	120 – 150
DESTINAZIONE D'USO	Prodotto di largo consumo, non destinato a categorie speciali di consumatori.



## MISTO DI FRUTTA SECCA TOSTATA E SALATA

SP.PF. EUR032L5

Ed. 1 - Rev. 4 12 Aprile 2019

## **SPECIFICHE PRODOTTO FINITO**

PARAMETRI ORGANOLETTICI	LIMITI
ASPETTO	Prodotto integro, sano, privo di infestazioni e parassiti di qualsiasi genere.
COLORE	Ambrato.
ODORE	Caratteristico di buon prodotto; assenza di odori estranei di qualunque tipo.
SAPORE	Caratteristico, senza retrogusti anomali, sapore di sale equilibrato.
CONSISTENZA	Croccante.

CARATTERISTICHE QUALITATIVE	LIMITI
UNITA' ROTTE E/O SPLIT	25% p/p Max
UNITA' BRUCIATE	Assenti
CORPI ESTRANEI METALLICI	Assenti
	limite di rilevabilità per ferroso / non ferroso / inox

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'	5% Max
AFLATOSSINE B1	<b>2 ppb Max</b> (Reg. CEE/UE N°1881/2006 e s.m.i in particolare Reg. CEE/UE N°165/2010)
AFLATOSSINE B1, B2, G1, G2	<b>4 ppb Max</b> (Reg. CEE/UE N°1881/2006 e s.m.i in particolare Reg. CEE/UE N°165/2010)
RESIDUI DI ANTIPARASSITARI	Reg. CEE/UE N°396/2005 e s.m.i. D.M. 27/08/2004 e s.m.i.
CLORURI TOTALI (% NaCI)	0.1 - 0.3 %
N. PEROSSIDI (sulla frazione lipidica)	35 meq O₂/kg Max
SAGGIO DI KREISS (sulla frazione lipidica)	Negativo

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE*	VALORI MEDI PER 100 g DI
	PRODOTTO
ENERGIA	kJ 2617 / kcal 633
GRASSI	54 g
di cui ACIDI GRASSI SATURI	8.0 g
CARBOIDRATI	12 g
di cui ZUCCHERI	4.8 g
FIBRE	7.3 g
PROTEINE	21 g
SALE	0.25 g

<sup>\*</sup> fonti: ricalcolo da USDA National Nutrient Database for Standard Reference e analisi Euro Company.