

	ANACARDI	<b>SP.PF. EUR01127</b> Ed. 1 - Rev. 2 07 Gennaio 2019
	SPECIFICHE PRODOTTO FINITO	

<b>PRODOTTO</b>	<b>ANACARDI TOSTATI LEggerMENTE SALATI</b>
<b>GRAMMATURA</b>	<b>25 g</b>
<b>ORIGINE</b>	<b>VIETNAM / INDIA / BURKINA FASO</b>
<b>INGREDIENTI</b>	<b>ANACARDI, sale 0.25%.</b>
<b>TRATTAMENTO SUBITO</b>	<i>Presso il Fornitore all'origine:</i> <b>SGUSCIATURA, ESSICCAZIONE E RIMOZIONE CUTICOLA.</b> <i>Presso Euro Company:</i> <b>TOSTATURA, SALATURA E CONFEZIONAMENTO IN ATMOSFERA PROTETTIVA</b>
<b>ALLERGENI</b>	<b>L'ANACARDIO O NOCE DI ACAGIU' (Anacardium occidentale) E' NELL'ELENCO DEGLI ALLERGENI ALIMENTARI</b> (ALLEGATO 2 Reg. 1169/2011 e s.m.i.). <b>PUO' CONTENERE TRACCE DI ARACHIDI ED ALTRA FRUTTA A GUSCIO</b> (cross contact Euro Company)

<b>CONDIZIONAMENTO</b>	
<b>TMC (gg)</b>	<b>270 giorni fine mese, dalla data di confezionamento</b>
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO</b>	<b>Temperatura di conservazione: luogo fresco ed asciutto</b> <b>Trasporto non effettuato a T° condizionata in quanto non necessita di condizioni particolari</b>
<b>GESTIONE DI STOCK MEDIO (gg)</b>	<b>30 - 60</b>
<b>SHELF LIFE A DISPOSIZIONE TRADE (gg)</b>	<b>210 - 240</b>
<b>DESTINAZIONE D'USO</b>	<b>Prodotto di largo consumo, non destinato a categorie speciali di consumatori</b>

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

 <b>Nuts for Healthy Living</b>	<b>ANACARDI</b>	<b>SP.PF. EUR01127</b> Ed. 1 - Rev. 2 07 Gennaio 2019
	<b>SPECIFICHE PRODOTTO FINITO</b>	

<b>CARATTERISTICHE QUALITATIVE</b>	<b>LIMITI</b>
<b>CALIBRO</b>	<b>W 320 (300-320 frutti/libbra)</b>
<b>UNITA' ROTTE E/O SPLIT</b>	<b>25% p/p Max</b>
<b>UNITA' BRUCIATE</b>	<b>Assenti</b>
<b>CORPI ESTRANEI METALLICI</b>	<b>Assenti</b> limite di rilevabilità per ferroso / non ferroso / inox

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

<b>PARAMETRI CHIMICO - FISICI</b>	<b>LIMITI</b>
<b>UMIDITA'</b>	<b>3 % Max</b>
<b>AFLATOSSINE B1</b>	<b>2 ppb max</b> (Reg. CEE/UE N°1881/2006 e s.m.i. in particolare Reg. CEE/UE N°165/2010)
<b>AFLATOSSINE B1, B2, G1, G2</b>	<b>4 ppb max</b> (Reg. CEE/UE N°1881/2006 e s.m.i. in particolare Reg. CEE/UE N°165/2010)
<b>RESIDUI FITOFARMACI</b>	<b>Reg. CEE/UE N°396/2005</b> e s.m.i. <b>D.M. 27/08/2004</b> e s.m.i.
<b>CLORURI TOTALI (%NaCl)</b>	<b>0.1 – 0.3 %</b>
<b>N. PEROSSIDI</b> (sulla frazione lipidica)	<b>35 meq O<sub>2</sub>/kg Max</b>
<b>SAGGIO DI KREISS</b> (sulla frazione lipidica)	<b>Negativo</b>

<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE*</b>	<b>VALORI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO</b>
<b>ENERGIA</b>	<b>kJ 2543 / kcal 613</b>
<b>GRASSI</b>	<b>49 g</b>
<b>DI CUI ACIDI GRASSI SATURI</b>	<b>9.0 g</b>
<b>CARBOIDRATI</b>	<b>21 g</b>
<b>DI CUI ZUCCHERI</b>	<b>4.5 g</b>
<b>FIBRE</b>	<b>4.1 g</b>
<b>PROTEINE</b>	<b>20 g</b>
<b>SALE</b>	<b>0.25 g</b>

\* fonte: analisi Euro Company.