



TORREFAZIONE LA FORLIVESE SNC

**SCHEDA TECNICA
Anacardio tostato
salato 180 g**Manuale Autocontrollo
Rev. aprile 2018

Prodotto	Caratteristiche
Nome Prodotto	ANACARDIO tostato salato
Origine	VIETNAM
Formato	180 g
Cod. articolo	
Tipo di confezionamento	lattina
Ingredienti	ANACARDIO (94%) , olio di semi di girasole, sale. Può contenere tracce di ARACHIDI , altra FRUTTA A GUSCIO .

Standard di conservazione	parametri
SHELF LIFE	12 mesi (se il prodotto è propriamente conservato)
Modalità di conservazione del prodotto	La merce deve essere conservata in luogo fresco ed asciutto (U.R.<60%) lontano da fonti di calore a temperatura < a 20 °C
Condizioni di trasporto	Temperatura ambiente
Modalità di conservazione del prodotto dopo l'apertura della confezione	In recipiente con chiusura ermetica

Caratteristiche Organolettiche	parametri
Consistenza	frutti integri e croccanti
Colore	dorato
Sapore	tipico senza retrogusti estranei
Odore	tipico dell'anacardio tostato

Etichettatura Nutrizionale	Valori medi per 100 g di prodotto
Energia - KJ	2532
Energia - Kcal	611
Grassi	48 g
- di cui acidi grassi saturi	9 g
Carboidrati	22 g
- di cui zuccheri	7,6 g
Fibre	5,3 g
Proteine	20 g
Sale	1,2 g

Caratteristiche microbiologiche	Valori medi
Carica batterica totale	< 10.000 ufc/g
Coliformi totali	< 100 ufc/g
Escherichia Coli	< 10 ufc/g
Stafilococcus aureus	< 50 ufc/g
Salmonella	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	Assente
Muffe e lieviti	< 1.000 ufc/g

Imballaggio Primario	
----------------------	--

E' conforme alle norme in vigore ed in particolare ai Regg. CE n° 1935/2004 e 2023 del 2006.



TORREFAZIONE LA FORLIVESE SNC

**SCHEDA TECNICA
Anacardio tostato
salato 180 g**Manuale Autocontrollo
Rev. aprile 2018

Caratteristiche chimico-fisiche	Valori
Aflatossina B1	< 2 ppb (Reg.CE n.165/2010)
Aflatossine totali (B1+B2+G1+G2)	< 4 ppb (Reg.CE n.165/2010)
Perossidi	< 10 meqO ₂ /kg
Umidità	< 5 %
Acidità (del grasso estratto)	< 1

OGM
Assenza di materie geneticamente modificate in accordo ai Regg. CE n° 1829 e 1830 del 2003.

Rintracciabilità
L'Azienda ottempera alle disposizioni riportate nel Regolamento CE n. 178 del 2002.

Igiene e Sicurezza alimentare
L'Azienda ottempera alle disposizioni riportate nel Regolamento CE n. 852 del 2004.

Imballo – Etichettatura	Caratteristiche
Etichettatura busta	Automatica, con marcatore a trasferimento termico.
Etichettatura cartone	Manuale
Codice EAN busta	800 32 14 10 121 3
Codice EAN cartone	800 32 14 10 703 1

SCHEDA ALLERGENI (Reg. CE n° 1169/2011)

	Allergene	PRESENTE	ASSENTE	Possibile presenza (cross contamination)
1	Cereali contenenti glutine cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		X	
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	
3	Uova e prodotti a base di uova		X	
4	Pesce e prodotti a base di pesce		X	
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi			X
6	Soia e prodotti a base di soia		X	
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)		X	
8	Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati.	anacardi X		frutta a guscio X
9	Sedano e prodotti a base di sedano		X	
10	Senape e prodotti a base di senape		X	
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X	
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l (espressi come SO ₂)		X	
13	Lupini e prodotti a base di lupini		X	
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	