

	<b>Specifiche tecniche</b> <b>MANDORLE SGUSCIATE</b> <b>VENTURA</b>	Madi Ventura S.p.A. Via San Vincenzo,2 16121 – Genova www.madiventura.it

Descrizione prodotto	
Nome prodotto	Mandorle sgusciate
Origine	California




Ingredienti
Mandorle sgusciate

Caratteristiche organolettiche	
Consistenza e aspetto	Compatta, sano ed omogeneo
Colore	Tegumento marrone, seme bianco avorio
Odore e sapore	Tipico, esente da odori e sapori estranei, esente da rancidità

Caratteristiche merceologiche	
Calibro (frutti per oncia)	23/25 o secondo contratto di vendita
Frutti doppi	≤ 15%
Rotture	< 1%
Picchettature	< 10%
Altri difetti	< 5%
Infestazioni vitali	Assenti
Corpi estranei non vegetali	Assenti
Corpi estranei vegetali	0,1 % (peso/100g )

Caratteristiche chimiche	
Umidità	< 7%
N° perossidi	< 4 meqO <sub>2</sub> /Kg
Metalli pesanti	Conforme al Reg. UE 1881/2006 e successivi aggiornamenti
Aflatossina B1	Conforme al Reg. UE 1881/2006 e successivi aggiornamenti
Aflatossine totali (B1, B2, G1, G2)	Conforme al Reg. UE 1881/2006 e successivi aggiornamenti
Residui fitosanitari	Conforme al Reg. UE 396/2005 e successivi aggiornamenti

Caratteristiche microbiologiche	
Carica Microbica Totale	<50.000 ufc/g
Coliformi Totali	<1.000 ufc/g
Coliformi fecali	<100 ufc/g
E. Coli	< 10 ufc/g
Lieviti - Muffe	<2.000 ufc/g
Salmonella e Listeria	Assente/25g

Mod.	Spec_756A	Preparato da	Controllato da	Approvato da
Rev.	0	Anna Bedani	Giovanni Calvini	Raffaella Magni
Data	21/10/2022			
Pag.	1/2	Assicurazione Qualità	Amministratore Delegato	Responsabile Qualità

	<b>Specifiche tecniche</b> <b>MANDORLE SGUSCIATE</b> <b>VENTURA</b>	Madi Ventura S.p.A. Via San Vincenzo,2 16121 – Genova www.madiventura.it

**Imballaggio**  
Il prodotto è confezionato in contenitori che ne garantiscono l'igiene e la sicurezza. I materiali utilizzati per il confezionamento sono nuovi, adatti per alimenti e conformi alle attuali normative vigenti sugli imballi.

<b>Etichetta</b> Il prodotto presenta le seguenti informazioni: descrizione prodotto, ingredienti, lotto, scadenza ed eventuali altre informazioni che caratterizzano il prodotto.		<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO</b> <table border="1"> <tr> <td>Energia</td> <td>595 kcal/ 2461 kJ</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>di cui acidi grassi saturi</td> <td>3,8 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>9,1 g</td> </tr> <tr> <td>di cui zuccheri</td> <td>4,4 g</td> </tr> <tr> <td>Fibre</td> <td>13 g</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>21 g</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>0,00 g</td> </tr> </table> <p><i>Fonte dei dati USDA 12061 SR 28</i></p>	Energia	595 kcal/ 2461 kJ	Grassi	50 g	di cui acidi grassi saturi	3,8 g	Carboidrati	9,1 g	di cui zuccheri	4,4 g	Fibre	13 g	Proteine	21 g	Sale	0,00 g
Energia	595 kcal/ 2461 kJ																	
Grassi	50 g																	
di cui acidi grassi saturi	3,8 g																	
Carboidrati	9,1 g																	
di cui zuccheri	4,4 g																	
Fibre	13 g																	
Proteine	21 g																	
Sale	0,00 g																	

**Shelf life**  
12 mesi

**Modalità di conservazione**  
Conservare in luogo fresco e asciutto




**Modalità di trasporto**  
Sono impiegati solo automezzi coibentati e registrate le condizioni igieniche ad ogni carico

**Indicazioni d'uso e limitazioni**  
Il prodotto è ad uso alimentare e può essere consumato tal quale, o come ingrediente, da tutte le categorie di persone, ad eccezione dei soggetti allergici al prodotto.

**Allergeni**  
Il prodotto non può essere consumato da consumatori allergici alle mandorle. Può contenere tracce di altra frutta a guscio, arachidi e solfiti.

**Glutine**  
Il prodotto non contiene glutine

**Organismi Geneticamente Modificati**  
Le materie prime e gli ingredienti utilizzati non contengono Organismi Geneticamente Modificati

Mod.	Spec_756A	Preparato da	Controllato da	Approvato da
Rev.	0	Anna Bedani	Giovanni Calvini	Raffaella Magni
Data	21/10/2022			
Pag.	2/2	Assicurazione Qualità	Amministratore Delegato	Responsabile Qualità