

	Specifiche tecniche	Madi Ventura S.p.A. Via San Vincenzo,2 16121 – Genova www.madiventura.it
	Mix BBfit	

Descrizione prodotto	
Nome prodotto	Mix BBfit




Ingredienti
Mix di frutta essiccata e sgusciata in proporzione variabile – Uva secca (uva, olio vegetale da semi di cotone), Nocciole sgusciate, Mandorle pelate, Noci sgusciate.

Caratteristiche organolettiche	
Consistenza e aspetto	Compatta, sano ed omogeneo
Colore	Uva ambra, Nocciole marrone, Noci marrone chiaro, Mandorle avorio
Odore e sapore	Tipico, esente da odori e sapori estranei, esente da rancidità

Caratteristiche merceologiche	
Infestazioni vitali	Assenti
Corpi estranei	Assenti

Caratteristiche chimiche	
Umidità	< 10%
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	< 100.000 ufc/g
Coliformi Totali	< 1.000 ufc/g
Coliformi fecali	< 100 ufc/g
E. Coli	< 10 ufc/g
Muffe e Lieviti	< 5.000 ufc/g
Salmonella e Listeria	Assente/25g

Mod.	434A	Preparato da	Controllato da	Approvato da
Rev.	2	Anna Bedani	Giovanni Calvini	Raffaella Magni
Data	16/02/23			
Pag.	1/2	Assicurazione Qualità	Amministratore Delegato	Responsabile Qualità

	Specifiche tecniche	Madi Ventura S.p.A. Via San Vincenzo,2 16121 – Genova www.madiventura.it
	Mix Bbfit	

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.

<p>Etichetta</p> <p>Il prodotto presenta le seguenti informazioni: descrizione prodotto, ingredienti, lotto, scadenza ed eventuali altre informazioni che caratterizzano il prodotto.</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-radius: 15px;"> <thead> <tr> <th colspan="2">VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Energia</td> <td>2222 kJ 535 Kcal</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>38 g</td> </tr> <tr> <td>di cui acidi grassi saturi</td> <td>3 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>31 g</td> </tr> <tr> <td>di cui zuccheri</td> <td>23 g</td> </tr> <tr> <td>Fibre</td> <td>7,3 g</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>13 g</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>0,02 g</td> </tr> <tr> <td>Vitamina E</td> <td>9,8 mg (VNR 82%)</td> </tr> </tbody> </table> <p><i>Fonte dati USDA rel 28</i></p>	VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO		Energia	2222 kJ 535 Kcal	Grassi	38 g	di cui acidi grassi saturi	3 g	Carboidrati	31 g	di cui zuccheri	23 g	Fibre	7,3 g	Proteine	13 g	Sale	0,02 g	Vitamina E	9,8 mg (VNR 82%)
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO																					
Energia	2222 kJ 535 Kcal																				
Grassi	38 g																				
di cui acidi grassi saturi	3 g																				
Carboidrati	31 g																				
di cui zuccheri	23 g																				
Fibre	7,3 g																				
Proteine	13 g																				
Sale	0,02 g																				
Vitamina E	9,8 mg (VNR 82%)																				

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.

Allergeni
Il prodotto non può essere consumato da soggetti allergici a nocciole, mandorle e noci. Può contenere tracce di altra frutta a guscio, arachidi e anidride solforosa

Glutine
Il prodotto non contiene glutine

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

Mod.	434A	Preparato da	Controllato da	Approvato da
Rev.	2	Anna Bedani	Giovanni Calvini	Raffaella Magni
Data	16/02/23			
Pag.	2/2	Assicurazione Qualità	Amministratore Delegato	Responsabile Qualità