

SCHEMA TECNICA

PRODOTTI	MANDORLE AL SALE <i>Mandorle dolci tritate, tostate e salate.</i>
CODICE	1306S
SHELF-LIFE	24 mesi dalla data di produzione
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:	CONSERVARE IN LUOGO ASCIUTTO E LONTANO DA FONTI DI CALORE.

CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO

Ingredienti: **Mandorle** dolci sgusciate; **albume** d'uovo pastorizzato; sale.
Direttiva CE 2003/89 e 2006/142 - Può contenere tracce di latte, altra frutta a guscio, arachidi, sesamo.

Confezione	Secchiello autosigillante in polipropilene da 5,5 L
Quantità nominale	3 kg
Cartone	
Peso lordo	3,3 kg
Dimensioni unità vendita	ø sup. 227mm- ø inf 186mm- h 205mm

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Colore: Tonalità marrone
Odore: Intenso di mandorla tostata
Sapore: Tipico della mandorla

DOSAGGIO E IMPIEGO

Dosaggio indicativo per il gelato: a piacere
Dosaggio indicativo per semifreddo: a piacere

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO

Umidità:	< 6,5%
Acido Cianidrico:	Assente
Pesticidi Organofosforici:	Assente
Pesticidi Organoclorurati:	Assente
Aflatossine B1 (microgrammi/kg)	< 8
Aflatossine totali (microgrammi/kg)	<10
Valore di Perossido	<5meqO2/Kg



CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO

Conta batterica totale	< 95.500 UFC/g
Lieviti	< 5 UFC/g
Muffe	< 5 UFC/g
Enterobacteriaceae	< 95 UFC/g
E.Coli	<100 UFC/g
Coagulasi-Positivi-Stafilococchi	<100 ufc/g
Salmonella	Assente/25g
Listeria Monocytogenes	Assente/25 g

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO

Energia: 2397 kJ / 573 kcal
Grassi: 49,6 g
- di cui acidi grassi saturi: 4,75 g
Carboidrati: 5,25 g
- di cui zuccheri: 4,0 g
Proteine: 22,4 g
Fibre : 8,8 g
Sale: <0,03 g