

**SCHEMA TECNICA**

|                             |                                                                             |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| PRODOTTI                    | <b>MANDORLE AL SALE</b><br><i>Mandorle dolci tritate, tostate e salate.</i> |
| CODICE                      | <b>1306S</b>                                                                |
| 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