|  |
| --- |
| **SCHEDA TECNICA** |

|  |  |
| --- | --- |
| PRODOTTO | ***MANDORLE AL SALE***  *Mandorle sgusciate tostate e salate.* |
| CODICE | ***1359*** |
| SHELF-LIFE MODALITA’ DI CONSERVAZIONE: | 9 mesi dalla data di produzione  CONSERVARE IN LUOGO FRESCO E ASCIUTTO E LONTANO DA FONTI DI CALORE. |

|  |  |
| --- | --- |
| **CARATTERISTICHE GENERALI DEL PRODOTTO** | |
| Ingredienti: ***Mandorle***, sale  ***Direttiva CE 2003/89 e 2006/142 - Può contenere tracce di altra frutta a guscio.***  ***PRODOTTO UE / NON UE.*** | |
| Confezione | Busta per uso alimentare NY-POL sottovuoto, trasparente |
| Quantità nominale | 1 kg |
| Cartone |  |
| Peso lordo | 1,2 kg |
| Dimensioni unità vendita | 30x15 |



|  |
| --- |
| **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO** |
| Colore: Tonalità marrone  Odore: Intenso di mandorla tostata  Sapore: Tipico della mandorla, tostata e salata.  Consistenza: Croccante |

|  |
| --- |
| **DOSAGGIO E IMPIEGO** |
| Dosaggio indicativo per il gelato: a piacere  Dosaggio indicativo per semifreddo: a piacere |

|  |
| --- |
| **CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE DEL PRODOTTO** |
| Purezza 99,50% Calibro: 23-25 Umidità: < 6,5% OGM Assente  Ionizzazione Assente  Residui di pesticidi Entro i limiti norma CE 396/2005  Metalli Pesanti Secondo norma CE 1881/2006  Aflatossine B1 (microgrammi/kg) max 4 microg/kg  Aflatossine totali (microgrammi/kg) max 4 microg/kg |



|  |
| --- |
| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO |
| Carica batterica totale < 50.000 UFC/g  Staffilococco < 10 UFC/g  Enterobatteriacee < 10 UFC/g  Miceti < 10 ufc/g  Salmonella Assente/25g |

|  |
| --- |
| VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO |
| Energia: 2498 kJ / 597 kcal  Grassi: 52,8 g   * di cui acidi grassi saturi: 4,0 g   Carboidrati: 19,3 g   * di cui zuccheri: 4,9 g   Proteine: 22,1 g  Fibre : 11,8 g  Sale: 1,5 g |