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

|  |  |
| --- | --- |
| PRODOTTO | ***MANDORLE AL SALE*** *Mandorle sgusciate tostate e salate.*  |
| CODICE | ***1359*** |
| SHELF-LIFEMODALITA’ DI CONSERVAZIONE: | 9 mesi dalla data di produzioneCONSERVARE 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 marroneOdore: Intenso di mandorla tostata Sapore: Tipico della mandorla, tostata e salata. Consistenza: Croccante  |

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

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



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

|  |
| --- |
| VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G DI PRODOTTO  |
| Energia: 2498 kJ / 597 kcalGrassi: 52,8 g* di cui acidi grassi saturi: 4,0 g

Carboidrati: 19,3 g* di cui zuccheri: 4,9 g

Proteine: 22,1 gFibre : 11,8 gSale: 1,5 g  |