



Angelo Anaclerio

*Operanti sul territorio internazionale*

ALMONDS

DRIED FRUITS

PRESERVED  
ALIMENTARY

Via San G.ppe Marello, 19  
70129 Ceglie, BARI - Italy  
Tel. +39 080 5653262 / 080 5672307  
Fax +39 080 5008133  
e-mail [info@anaclerio.it](mailto:info@anaclerio.it)  
<http://www.anaclerio.it>



## ARMELLINE

### DEFINIZIONI

- **Armelline sgusciate:** Prodotto ottenuto dalla sgusciatura del nocciolo di Prunus armeniaca.
- **Armelline pelate:** Prodotto ottenuto dalla sgusciatura del nocciolo di Prunus armeniaca e sottoposto a pelatura
- **Farina di armelline pelate:** Prodotto ottenuto dalla sgusciatura del nocciolo di Prunus armeniaca, sottoposto a pelatura e quindi a macinazione.

### CARATTERISTICHE GENERALI ORGANOLETTICHE

#### Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve provenire dall'ultimo raccolto;
- il prodotto deve essere di colore bianco, privo di macchie, asciutto, pulito, esente da odori e/o sapori estranei, in particolare di muffa, di rancido, di "oleato", di fermentato, etc.

#### Requisiti chimico-fisici:

- |   |              |
|---|--------------|
| • Umidità   | max 6.0%     |
| • Lipidi  | 45-50%       |
| • Protidi   | 15-25%       |
| • Zuccheri  | 15-20%       |
| • N° di perossidi (sul grasso estratto meq 0.2/kg.) | max 1.5      |
| • Acido cianidrico                                  | max 1500 ppm |
| • Anidride solforosa                                | max 500 ppm  |
| • Aflatossina B1                                    | < 5 µg/Kg    |
| • Aflatossine B1 + B2 + G1 + G2                     | < 10 µg/Kg   |

#### Caratteristiche igieniche e microbiologiche:

Il prodotto deve essere:

- esente da insetti e loro larve e da ogni altro parassita vivo o morto;



**Angelo Anaclerio**

*Operanti sul territorio internazionale*

ALMONDS

DRIED FRUITS

PRESERVED  
ALIMENTARY

Via San G.ppe Marello, 19  
70129 Ceglie, BARI - Italy  
Tel. +39 080 5653262 / 080 5672307  
Fax +39 080 5008133  
e-mail [info@anaclerio.it](mailto:info@anaclerio.it)  
<http://www.anaclerio.it>



- privo di muffe, anche in tracce, nonché di microrganismi patogeni e loro elaborati (afla/micotossine e metaboliti tossici);
- esente da residui di pesticidi: i valori massimi tollerabili non dovranno comunque superare i limiti previsti per legge;
- esenti da corpi estranei e ferrosi;
- conforme alla direttiva comunitaria sugli allergeni (Direttiva CEE 2000/13/CEE del 10/11/2013)

Il prodotto deve soddisfare i seguenti requisiti microbiologici in accordo con i capitolati di vendita:

- |   |                    |
|---|--------------------|
| • Carica batterica a 32°C                 | < 100.000 ufc/g    |
| • Carica micotica                         | < 200 microgermi/g |
| • Escherichia Coli (Reg. CE n. 2073/2005) | < 1000 UFC/g       |
| • Salmonella                              | assente in 25 g    |
| • Staphylococcus aureus                   | assente in 1 g     |
| • Bacillus cereus                         | < 1000 UFC/g       |
| • Listeria monocytogenes                  | assente in 25 g    |

### **Confezionamento**

Sacchi di polipropilene alimentare o cartoni

### **Conservazione**

12 mesi in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e umidità, nella confezione originale.