



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 5652207
Fax +39 080 5008133
e-mail info@anaclerio.it
<http://www.anaclerio.it>



PASTA NOCE PECAN *

DESCRIZIONE

Pasta cremosa, viscosa e fluida ottenuta da anacardi macinati.

APPLICAZIONE

Può essere utilizzata in barrette di cioccolato, biscotti, gelato, creme, torte.

INGREDIENTI: Noce Pecan.

PARAMETRI ORGANOLETTICI

METODOLOGIA

▪ Colore	Marrone chiaro	Visiva
▪ Sapore	di noce pecan, senza sapori estranei	Sensoriale
▪ Odore	di noce pecan, senza odori estranei	Sensoriale

PARAMETRI NUTRIZIONALI SU 100g

METODOLOGIA

Valore energetico	(kcal/100g)	725,4	Bibliografia
	(kjoule/100)	2988,5	Bibliografia
Proteine	g/100 g	7,2	Bibliografia
Carboidrati	g/100 g	7,9	Bibliografia
di cui zuccheri	g/100 g	4,3	Bibliografia
Grassi	g/100 g	71,8	Bibliografia
di cui saturi	g/100 g	6,0	Bibliografia
Fibra	g/100 g	9,4	Bibliografia
Sodio	g/100 g	0	Bibliografia

PARAMETRI CHIMICI

METODOLOGIA

▪ Aflatossine B1 (µg/Kg)	Max 2 *	AOAC vol 72 N6
▪ AflatossineB1+B2+G1+G2 (µg/Kg)	Max 4 *	AOAC vol 72 N 7
▪ Umidità (%)	Max 2	Gravimetic method

* Assistenza: laboratorio analisi chimiche interno al fornitore (HPLC system)



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 5652207
Fax +39 080 5008133
e-mail info@anaclerio.it
<http://www.anaclerio.it>



ALLERGENI

METODOLOGIA

▪ Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati)	Assenza	Assenza in azienda
▪ Crostacei e derivati	Assenza	Assenza in azienda
▪ Uova e derivati	Assenza	Assenza in azienda
▪ Latte e derivati	Assenza	Assenza in azienda
▪ Lattosio	Assenza	Assenza in azienda
▪ Pesce e derivati	Assenza	Assenza in azienda
▪ Semi di sesamo	Assenza	Assenza in azienda
▪ Soia e derivati	Assenza	Assenza in azienda
▪ SO ₂ e solfiti (=> 10 mg/Kg)	Assenza	Assenza in azienda
▪ Senape e derivati	Assenza	Assenza in azienda
▪ Sedano e derivati	Assenza	Assenza in azienda
▪ Segale e derivati	Assenza	Assenza in azienda
▪ Lieviti e derivati	Assenza	Assenza in azienda
▪ Legumi e derivati	Assenza	Assenza in azienda
▪ Molluschi e prodotti a base di molluschi	Assenza	Assenza in azienda
▪ Lupino e derivati	Assenza	Assenza in azienda
▪ Cacao e derivati	Assenza	Presenza in azienda
▪ Mandorle	Tracce	Presente in area di produzione
▪ Pistacchio	Tracce	Presente in area di produzione
▪ Nocciole	Tracce	Presente in area di produzione
▪ Noci	Tracce	Presente in area di produzione
▪ Arachidi	Assenza	Assenza in azienda
▪ Noci Macadamia	Tracce	Presente in area di produzione
▪ Noci Pecan	Presenza	Presente in area di produzione
▪ Anacardi	Tracce	Presente in area di produzione

SPECIFICHE ALIMENTARI

METODOLOGIA

▪ Ebraica	Adatta	Garantito
▪ Ovo-latto vegetariana (priva di derivati animali ad eccezione di prodotti lattiero-caseari e uova)	Adatta	Garantito
▪ Dieta vegana (priva di qualsiasi derivato animale)	Adatta	Garantito
▪ Dieta vegetariana (priva di derivati animali ad eccezione dei prodotti lattiero-caseari)	Adatta	Garantito



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 5652207
Fax +39 080 5008133
e-mail info@anaclerio.it
<http://www.anaclerio.it>



MODIFICHE GENETICHE

METODOLOGIA

No Etichettatura degli OGM

- Etichettatura OGM

in conformità con i
regolamenti CE Garantito
N° 1829 e 1830/2003

Garantito

- OGM

Assenza

Certificato

DICHIARAZIONI DI OTTEMPERANZA

NORMATIVA	SI	NO	NA
D. Lgs. 109/1992 e s.m.i.	X		
Reg. CE 1169/11 e s.m.i.	X		
Reg. CE 178/02 e s.m.i.	X		
Reg. CE 852/04 e s.m.i.	X		
Reg. CE 853/04 e s.m.i.	X		
Reg. CE 1935/04 e s.m.i.	X		
Reg. CE 10/11 e s.m.i.	X		
Reg. CE 165/10 e s.m.i.	X		
Reg. CE 396/05 e s.m.i.	X		

Imballaggio

In latte da 1/3 kg (pz per cartone 6 x 1 kg – 2 x 3 kg) o latte da 20 kg.

Trasporto e stoccaggio

Temperatura ambiente

Shelf-life

Max 24 mesi dalla data di produzione, conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore.