



**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](mailto:info@anaclerio.it)

<http://www.anaclerio.it>



## SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO \*

Rev.00  
del 08/01/2019

<b>Denominazione</b>	Crema Pistacchio e Nocciola	
<b>Descrizione</b>	Crema per uso professionale al 11% di Pistacchio e 7% di Nocciole	
<b>Ingredienti</b>	Zucchero, olio di semi di girasole, <b>Pistacchio, Nocciole, latte</b> in polvere, emulsionante: lecitina di <b>soia</b>	
<b>Paese di produzione</b>	Italia	
<b>Confezionamento primario</b>	Packaging in vetro o secchi in PET di diverse capacità	
	<b>Vetro</b>	50g    150g    250g    350g
	<b>PET</b>	1Kg    3Kg    5Kg    10Kg
<b>Proprietà qualitative</b>	Colore	Marrone chiaro con venature tendenti al verde
	Aspetto	Prodotto con consistenza cremosa
	Sapore	Dolce con nota marcata di pistacchio tostato e di nocciola tostata
	Odore	Tipico dei frutti, privo di note estranee
	Consistenza	Omogenea
	Raffinazione	Compresa tra i 20 e 40 µm
<b>Proprietà chimiche</b>	Umidità	< 2%
	Aw	0.3 ± 0.2
	Acidità (% Acido Oleico)	1
	N. Perossidi:	0.4
	Aflatossine B1	< 5µg/Kg*
	Aflatossine B1, B2, G1, G2	< 10µg/Kg*
	Pesticidi	Limiti definiti come da Reg. CE n.396 del 2005 e s.m.i.
	* Reg (CE) n.1881/2006b e Reg. CE n.165 del 2010 e s.m.i.	



**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](mailto:info@anaclerio.it)

<http://www.anaclerio.it>



<b>Proprietà microbiologiche</b>	Carica batterica totale	<10.000 UFC/g	
	Enterobatteriacee	<100 UFC/g	
	Lieviti e Muffe	<1000 UFC/g	
	Carica mesofila anaerobia sporigena	<50 UFC/g	
	E. Coli	Assente in 25g	
	Salmonella spp.	Assente in 25g	
	Listeria monocytogenes	Assente in 25g	
<b>Informazioni nutrizionale (Valori medi per 100g di prodotto)</b>	Energia	2261 KJ/531 Kcal	
	Grassi	30g	
	- di cui grassi saturi	9.8g	
	Carboidrati	55g	
	- di cui zuccheri	52g	
	Proteine	6.1g	
	Sale	0.17g	
Fibre	2.2g		
<b>Dichiarazione Allergeni</b>	<b>TABELLA INFORMATIVA</b>	<b>AGGIUNTA INTENZIONALE</b>	<b>PRESENZA NEL SITO PRODUTTIVO</b>
	Cereali contenenti glutine e derivati	NO	NO
	Crostacei e derivati	NO	NO
	Uova e derivati	NO	NO
	Pesci e derivati	NO	NO
	Arachidi e derivati	NO	SI
	Soia e derivati	NO	SI
	Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	NO	SI
	Frutta con guscio	NO	SI
	Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
	Semi di sesamo e derivati	NO	NO
	Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti	NO	NO	



**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](mailto:info@anaclerio.it)  
<http://www.anaclerio.it>



	Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO
	Mollusco e prodotti a base di mollusco	NO	NO
	Si precisa che per i prodotti in tabella presenti all'interno dello stabilimento, vengono adottate tutte le misure per evitare contaminazioni crociate. Reg. CE n.1169 del 2011		
<b>Dichiarazione O.G.M.</b>	Il prodotto non contiene e non consiste di OGM, pertanto il suo impiego come componente di alimenti o ingrediente alimentare destinato alla trasformazione, non assoggetta tale alimento ai requisiti specifici di etichettatura definiti nel Reg. CE n. 1829/2003 e s.m.i.		
<b>Termine minimo di Conservazione (TMC)</b>	18 mesi		
<b>Condizioni di conservazione</b>	Conservare per un periodo non superiore al termine minimo di conservazione a temperatura ambiente in luogo asciutto, lontano da fonti di calore e dall'esposizione diretta ai raggi solari. Si raccomanda di conservare le confezioni integre. Il limite della conservabilità si intende applicabile con un prodotto conservato secondo le condizioni raccomandate. Se la confezione aperta non è stata consumata per intero, deve essere richiusa con il suo coperchio e conservata in luogo fresco e asciutto.		
<b>Destinazione d'uso</b>	Il prodotto è destinato alla totalità della popolazione eccetto individui sensibili agli allergeni indicati nella tabella di cui sopra. Il prodotto è destinato per l'uso professionale in preparazioni dolciarie come per prodotti di pasticceria e/o gelateria		

\* documento redatto sulla base delle schede tecniche dei nostri fornitori