



**Angelo Anaclerio**  
*Operanti sul territorio internazionale*

ALMONDS

DRIED FRUITS

PRESERVED  
ALIMENTARY

Via San G. ppe Marellò, 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>



	<b>MANDORLE PRALINATE</b>	Ultima revisione: Marzo 2010
		Rev 01

**Descrizione:** Mandorle lavorate con zucchero di barbabietola  
**Origine:** Spagna / Italia

<b>Caratteristiche organolettiche:</b>	
Aspetto	Caratteristico
Colore	Marrone lucido
Sapore	Dolce
Odore	Caratteristico

<b>Caratteristiche chimico-fisiche:</b>		
PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	VALORE
Umidità	%	<2
Pesticidi	ppm	Inferiori limiti di legge

<b>Caratteristiche microbiologiche:</b>		
PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	VALORE
Carica batterica totale (termofila-mesofila)	UFC/g	< 1000
Salmonella spp.	UFC/g	Assente
Staphylococcus aureus	UFC/g	< 100
Aflatossine B1+B2+G1+G2	ppb	< 10
Muffe	UFC/g	< 100
Lieviti	UFC/g	< 100
Coliformi totali	UFC/g	< 10

<b>Valori nutrizionali:</b> (valori medi riferiti a 100g di prodotto)		
PARAMETRO	UNITA' DI MISURA	VALORE
Proteine	g	9
Grassi	g	40
Carboidrati	g	50
Valore energetico	Kcal	536
Fibre	g	5
Ceneri	g	1,2



**Angelo Anaclerio**

*Operanti sul territorio internazionale*

ALMONDS

DRIED FRUITS

PRESERVED  
ALIMENTARY

Via San G.ppe Marellò, 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>



<b>OGM</b>	In conformità ai regolamenti europei 1829 e 1830 del 22 settembre 2003 i prodotti forniti non contengono e/o derivano da OGM
<b>Allergeni</b>	Mandorla
<b>Reg. 852/2004</b>	L'azienda dichiara di applicare quanto previsto dal Regolamento durante la produzione di tutti i suoi prodotti.