



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>



## PASTA DI PISTACCHIO PURA \*

### DESCRIZIONE

Pasta cremosa, viscosa e fluida ottenuta da pistacchio macinato.

### APPLICAZIONE

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

**INGREDIENTI:** Pistacchi.

- **Origine:** CALIFORNIA o TURCHIA o IRAN

### PARAMETRI ORGANOLETTICI

### METODOLOGIA

▪ <b>Colore</b>	Marrone/verde	Visiva
▪ <b>Sapore</b>	di pistacchio, senza sapori estranei	Sensoriale
▪ <b>Odore</b>	di pistacchio, senza odori estranei	Sensoriale

### PARAMETRI NUTRIZIONALI SU 100g

### METODOLOGIA

<b>Valore energetico</b>	(kcal/100g)	630,9	Bibliografia
	(kjoule/100)	2605,9	Bibliografia
<b>Proteine</b>	g/100 g	18,1	Bibliografia
<b>Carboidrati</b>	g/100 g	8,1	Bibliografia
<b>di cui zuccheri</b>	g/100 g	4,5	Bibliografia
<b>Grassi</b>	g/100 g	56,1	Bibliografia
<b>di cui saturi</b>	g/100 g	5,61	Bibliografia
<b>Fibra</b>	g/100 g	10,6	Bibliografia
<b>Sodio</b>	g/100 g	0,001	Bibliografia

### PARAMETRI CHIMICI

### METODOLOGIA

▪ <b>Aflatossine B1 (µg/Kg)</b>	Max 8 *	AOAC vol 72 N6
▪ <b>Aflatossine B1+B2+G1+G2 (µg/Kg)</b>	Max 10 *	AOAC vol 72 N 7
▪ <b>Umidità (%)</b>	Max 2	

\* 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 5672307  
Fax +39 080 5008133  
e-mail [info@anaclerio.it](mailto: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 <sub>2</sub> 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
▪ Pistacchio	<b>Presenza</b>	Presente in area di produzione
▪ Mandorle	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	Assenza	Assenza in azienda
▪ Noci Pecan	Assenza	Assenza in azienda

## SPECIFICHE ALIMENTARI

## METODOLOGIA

▪ Ebraica	Adatta	Garantito
▪ Ovo-latto vegetariana (priva di derivati)	Adatta	Garantito
▪ Dieta vegana (priva di qualsiasi derivato)	Adatta	Garantito
▪ Dieta vegetariana (priva di derivati)	Adatta	Garantito



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>



## 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.