



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>



## PASTA MACADAMIA \*

### DESCRIZIONE

Pasta cremosa, viscosa e fluida ottenuta da macadamia macinata.

### APPLICAZIONE

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

**INGREDIENTI:** Macadamia

### PARAMETRI ORGANOLETTICI

### METODOLOGIA

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

### PARAMETRI NUTRIZIONALI SU 100g

### METODOLOGIA

<b>Valore energetico</b>	(kcal/100g)	752	Bibliografia
	(kjoule/100)	3099	Bibliografia
<b>Proteine</b>	g/100 g	8	Bibliografia
<b>Carboidrati</b>	g/100 g	5,1	Bibliografia
<b>di cui zuccheri</b>	g/100 g	4	Bibliografia
<b>Grassi</b>	g/100 g	76	Bibliografia
<b>di cui saturi</b>	g/100 g	12,0	Bibliografia
<b>Fibra</b>	g/100 g	8	Bibliografia
<b>Sodio</b>	g/100 g	0,005	Bibliografia

### PARAMETRI CHIMICI

### METODOLOGIA

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

- 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**

**Presenza**

**Presente in area di produzione**

- Noci Pecan

Tracce

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](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.