



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 DI NOCI IN PUREZZA varietà SORRENTO

Ingredienti (d.l. 8 febbraio 2006)	Noci sgusciate
Imballaggi e confezionamento	Imballaggio conforme D.M. 21.03.73 contatto con sostanze alimentari e successive modifiche. Ad ogni collo è applicata un'etichetta contenente le indicazioni di legge e/o quanto concordato col cliente
Allergeni	Il prodotto è ottenuto da noci, che fanno parte della lista degli Allergeni, citati nella direttiva 2000/13/CE aggiornata Direttiva Allergeni 2003/89/CE e D. Lgs. 114/06. Prodotto di origine vegetale. Non contiene additivi. Non contiene tracce di arachidi. Può contenere tracce di altra frutta a guscio. Per ridurre al minimo il rischio allergeni, la nostra azienda ha richiesto ai fornitori di adottare procedure di autocertificazione per la verifica della presenza di ingredienti allergenici, volta a garantire l'assenza di contaminazioni crociate all'interno delle loro linee di produzione e trasporto
Grammatura	3 kg.
Ogm	Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati, né ha subito manipolazioni o processi che ne prevedono l'impiego (Regolamenti Comunitari n. 1829/2003 e 1830/2003)
Glutine	Il prodotto non contiene glutine
Shelf life (periodo di conservazione)	Tempo minimo di conservazione 12 (dodici) mesi, se conservato in condizioni ottimali, in luogo fresco ed asciutto. Si raccomanda di mantenere le confezioni integre stoccate ad una temperatura compresa fra +8°C e +20°C. Il limite di shelf life indicato è applicabile al prodotto se conservato osservando le indicazioni raccomandate
Modalità di conservazione	Stoccare in luogo fresco ed asciutto
Modalità di trasporto	La merce viene trasportata con mezzi idonei a ricevere derrate alimentari per il consumo umano.
Indicazioni supplementari	Prodotto fragile, maneggiare con cura, mantenere nei cartoni originali, conservare in luoghi idonei a riparo da umidità e fonti di calore.

Caratteristiche chimico-fisiche	Valori medi	Riferimenti normativi
Umidità	1,5%	
N° di perossidi (sul grasso estratto)	0,4 meq O ₂ /Kg Max	
Acidità in acido oleico	1,0% Max	
Rancidità saggio di Kreiss	Negativo	
Aflatossina B1 (prodotti destinati al consumo umano diretto)	< 5 µg/Kg	Reg. CEE n° 1881/2006
Aflatossine totali (B1+B2+G1+G2)	< 10 µg/Kg	Reg. CEE n° 1881/2006
Pesticidi	Conformi	Limite D.M. 27/08/2004 e smi
Cadmio	< 0,05 mg/Kg	
Cromo	< 1 mg/Kg	
Piombo	< 0,1 mg/Kg	
Rame	< 20 mg/Kg	

Caratteristiche organolettiche	Valori medi
Colore	Marrone chiaro scuro
Consistenza	Liquida
Sapore	Tipico del frutto / Gradevole



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>



Filth Test	Valori medi	Unità di misura
Peli di roditore	Assenti	n/50g
Insetti interi	Assenti	n/50g
Frammenti di insetti	Assenti	n/50g
Caratteristiche microbiologiche		
Conta batterica totale a 30°C	< 5000	UFC/g
Coliformi Totali 30°C	< 10	UFC/g
Escherichia Coli	< 10	UFC/g
Lieviti e muffe a 25°C	< 100	UFC in 25 g
Salmonella spp in 25g	Assente	UFC in 25 g
Stafilococchi coagulasi positivi a 37°C	< 10	UFC/g

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto:

Contenuto energetico	689 kcal
	2884 kJ
Grassi	68.1 g
<i>di cui saturi</i>	7.264 g
Carboidrati	5.1 g
<i>di cui zuccheri</i>	2.61 g
Proteine	14.3 g
Sodio	2 mg

Il presente documento è stato redatto sulla base della scheda tecnica dei nostri fornitori.