

MANDORLE

DEFINIZIONI

- **Mandorle dolci o amare sgusciate:** prodotto ottenuto da mandorle naturali dolci o amare (*Prunus amygdalus*), sottoposte alla lavorazione di sgusciatura;
- **Mandorle intere pelate:** prodotto ottenuto da mandorle naturali dolci, preventivamente sgusciate e sottoposte all'azione del vapore e dell'acqua bollente per l'eliminazione del tegumento, e quindi essiccate;
- **Mandorle pelate dimezzate/rottame:** prodotto ottenuto da mandorle naturali dolci, preventivamente sgusciate e sottoposte all'azione del vapore e dell'acqua bollente per l'eliminazione del tegumento, quindi essiccate e spaccate;
- **Mandorle pelate affettate o a bastoncini:** prodotto ottenuto da mandorle naturali dolci preventivamente sgusciate, sottoposte all'azione del vapore e dell'acqua bollente per l'eliminazione del tegumento, quindi essiccate e affettate o tagliate a bastoncini;
- **Granella di mandorle pelate:** prodotto ottenuto da mandorle naturali dolci, preventivamente sgusciate, sottoposte all'azione del vapore e dell'acqua bollente per l'eliminazione del tegumento, quindi essiccate e ridotte in granella;
- **Mandorle pelate macinate (farina):** prodotto ottenuto da mandorle naturali dolci, preventivamente sgusciate, sottoposte all'azione del vapore e dell'acqua bollente per l'eliminazione del tegumento, quindi essiccate e macinate.

CARATTERISTICHE GENERALI ORGANOLETTICHE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve provenire da mandorle dell'ultimo raccolto;
- il prodotto deve essere privo di macchie, asciutto, pulito, esente da odori e/o sapori estranei, in particolare di muffa, di rancido, di "oleato", di fermentato, etc.

Requisiti chimico-fisici:

Umidità	max 6%
Lipidi	15-50%
Protidi	15-21%
Zuccheri riduttori	8-10%
N. perossidi (sul grasso estratto meq 0,2/kg.)	max 1.5%
Aflatossine B1 (prodotti destinati al consumo umano diretto)	< 2µg/kg
Aflatossine B1 + B2 + G1 + G2 (prodotti destinati al consumo umano diretto)	< 4µg/kg



Angelo Anaclerio
International Traders

Almonds
Dried Fruits
Ice cream products

Via san G. ppe Marello, 19
70129 BARI - ITALY
Tel. +39 080 5653262 / 080 5652207
Cell. +39 331 1461887
e-mail info@anaclerio.it
<http://www.anaclerio.it>

60°
dal 1959

Caratteristiche igieniche e microbiologiche

Il prodotto deve essere:

- esente da insetti e loro larve e da ogni altro parassita vivo o morto;
- privo di muffe, anche in tracce, nonché di microrganismi patogeni e loro elaborati (afla/micotossine e metaboliti tossici);
- esente da residui di pesticidi: i valori massimi tollerabili non dovranno comunque superare i limiti previsti per legge;
- conforme alla direttiva comunitaria sugli allergeni (Direttiva CEE 2000/13/CEE del 10/11/2003)

Il prodotto deve soddisfare i seguenti requisiti microbiologici in accordo con i capitoli di vendita:

Carica batterica a 32°C	< 100.000 ufc/g
Carica micotica	< 200 micogermi/g
Escherichia Coli	< 1.000 ufc/g
Salmonella	Assente in 25 g
Staphylococcus Aureus	Assente in 1 g
Bacillus Cereus	< 1.000 ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g

Confezionamento:

Sacchi di polipropilene alimentare o cartoni (su richiesta)

Conservazione:

12 mesi in luogo fresco ed asciutto e nella confezione originale

ALLERGENI: mandorle (può contenere tracce di altra frutta a guscio: nocciole, pinoli, pistacchi, noci)

OGM: non contiene ingredienti derivati da Ogm conforme al Reg.Ce 1829/2003 e Reg.Ce 1830/2003.



Angelo Anaclerio

International Traders

Almonds
Dried Fruits
Ice cream products

Via san G. ppe Marello, 19
70129 BARI - ITALY
Tel. +39 080 5653262 / 080 5652207
Cell. +39 331 1461887
e-mail info@anaclerio.it
<http://www.anaclerio.it>

60°
dal 1959

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g di parte edibile)

Energia: 592 Kcal - KJ 2447

Proteine: 23 g

Carboidrati: 5,7 g

di cui zuccheri: 4 g

Grassi: 51 g

di cui saturi: 5.1 g

Fibre: 0 g

Sale: 0,03 g