

CORIMPEX SRL NAPOLI - ITALY	SCHEDA TECNICA / FACTFILE FARINA DI MANDORLE PELATE BLANCHED ALMONDS FLOUR	Data ultima revisione Last revision 09/2015
PRODOTTO/ <i>PRODUCT</i>	FARINA DI MANDORLE PELATE / <i>BLANCHED ALMONDS FLOUR</i>	
DESCRIZIONE <i>DESCRIPTION</i>	FARINA DI MANDORLE PELATE / <i>BLANCHED ALMONDS FLOUR</i>	
SHELF LIFE	12 MESI IN IDONEO STATO DI CONSERVAZIONE / <i>12 MONTHS IF PROPERLY STORED</i>	
INGREDIENTI / <i>INGREDIENTS</i>	MANDORLE PELATE / <i>BLANCHED ALMONDS</i>	
PESO / <i>WEIGHT</i>		

Parametri / *Parameter*

INFORMAZIONE ALLERGENI <i>ALLERGEN INFORMATION</i>	PUÒ CONTENERE TRACCE DI ALTRA FRUTTA A GUSCIO (NOCCIOLE, NOCI, PINOLI, PISTACCHI) / <i>MAY CONTAIN TRACES OF OTHER NUTS (HAZELNUTS, WALNUTS, PINE NUTS, PISTACHIOS)</i>		
VALORI NUTRIZIONALI MEDI INDICATIVI PER 100 g <i>NUTRITION INFORMATION MEDIUM VALUES PER 100 g</i>	VALORE ENERGETICO <i>ENERGETIC VALUE</i>	kj	2423.0
		kcal	603.0
	GRASSI / <i>TOTAL FAT</i>	g	55.3
	GRASSI SATURI / <i>SATURATED FAT</i>	g	4.59
	POLINSATURI / <i>POLYUNSATURATED FAT</i>	g	10.85
	MONOINSATURI / <i>MONOUNSATURATED FAT</i>	g	39.44
	CARBOIDRATI / <i>TOTAL CARBOHYDRATES</i>	g	5.0
	ZUCCHERI / <i>SUGAR</i>	g	3.7
	FIBRA ALIMENTARE / <i>DIETARY FIBRE</i>	g	12.0
PROTEINE / <i>PROTEIN</i>	g	22.0	
SALE / <i>SALT</i>	g	<0.01	
MODALITÀ CONSERVAZIONE <i>STORAGE INSTRUCTIONS</i>	CONSERVARE IL PRODOTTO IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO MAX 15°C <i>STORE PRODUCT IN A COOL AND DRY PLACE - MAX 15°C</i>		
PRESENZA OGM <i>GMO INGREDIENTS</i>	NO OGM <i>NO GMO</i>		
HACCP	L'AZIENDA APPLICA E MANTIENE ATTIVO UN SISTEMA DI AUTOCONTROLLO HACCP <i>THE COMPANY IMPLEMENTS A HACCP SELF-CONTROL SYSTEM, IN COMPLIANCE WITH REG. CE 852/2004 E REG. CE 178/2002</i>		
ETICHETTATURA/LABELLING	CONFORME REG.CE 1169/2011 E SUCC. MODIF. <i>COMPLIANT WITH REG.CE 1169/2011 AND FOLLOWING AMENDMENTS</i>		
PACKAGING	CONFORME ALLE VIGENTI NORMATIVE ALIMENTARI / <i>COMPLIANT WITH FOOD REGULATIONS</i>		

Caratteristiche Microbiologiche / *Microbiological Characteristics*

CONTA BATTERICA TOTALE / <i>TOTAL BACTERIA COUNT</i>	< 40.000 ufc/g
SALMONELLA / <i>SALMONELLA</i>	Assente / <i>Absent</i> /25g
COLIFORMI / <i>COLIFORMS</i>	< 10 ufc/g
E. COLI / <i>E. COLI</i>	< 10 ufc/g
ENTEROBATTERI / <i>ENTEROBACTERIA</i>	< 100 ufc/g
MUFFE / <i>MOULD</i>	< 1000 ufc/g
LIEVITI / <i>YEAST</i>	< 1000 ufc/g
LISTERIA MONOCYTOGENES / <i>LISTERIA MONOCYTOGENES</i>	Assente / <i>Absent</i>
STAFILOCOCCI / <i>STAPHYLOCOCCI</i>	<10 UFC/g

Caratteristiche chimico fisiche / *Chemical-physical Characteristics*

PARAMETRO / <i>PARAMETER</i>	UNITÀ DI MISURA / <i>UNIT</i>	VALORE / <i>VALUE</i>
UMIDITÀ / <i>MOISTURE</i>	%	<5
PEROSSIDI / <i>PEROXIDE</i>	meqO2/Kg	<5
ACIDITÀ / <i>ACIDITY</i>	% acido oleico	<1
PESTICIDI / <i>PESTICIDES</i>	ppm	Inferiori limiti di legge/ <i>Below the limits defined by the law</i>
AFLATOSSINA / <i>AFLATOXIN B1</i>	ppb	<8 Reg. Ce 165/2010
AFLATOSSINE / <i>AFLATOXINES B1 B2 G1 G2I</i>	ppb	<10 reg. Ce 165/2010

Caratteristiche sensoriali / *Sensory Characteristics*

ASPETTO VISIVO / <i>LOOK</i>	FARINA FINE / <i>FLOUR FINE</i>
ODORE / <i>SMELL</i>	CARATTERISTICO / <i>DISTINCTIVE</i>
GUSTO / <i>FLAVOR</i>	DOLCE / <i>SWEET</i>
COLORE / <i>COLOR</i>	BIANCO / <i>WHITE</i>