

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

Parametri / Parameter

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

Caratteristiche Microbiologiche / Microbiological Characteristics

CONTA BATTERICA TOTALE / TOTAL BACTERIA COUNT	< 30.000 ufc/g
SALMONELLA / SALMONELLA	Assente / Absent / 25g
COLIFORMI / COLIFORMS	< 10 ufc/g
E. COLI / E. COLI	< 10 ufc/g
ENTEROBATTERI / ENTEROBACTERIA	< 10 ufc/g
MUFFE / MOULD	< 1000 ufc/g
LIEVITI / YEAST	< 1000 ufc/g
LISTERIA MONOCYTOGENES / LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente / Absent
STAFILOCOCCI / STAPHYLOCOCCI	<10 ufc/g

Caratteristiche chimico fisiche / Chemical-physical Characteristics

PARAMETRO / PARAMETER	UNITÀ DI MISURA / UNIT	VALORE / VALUE
UMIDITÀ / MOISTURE	%	<6
PEROSSIDI / PEROXIDE	meqO2/Kg	<3
ACIDITÀ / ACIDITY	% acido oleico	<1
PESTICIDI / PESTICIDES	ppm	Inferiori limiti di legge/Below the limits defined by the law
AFLATOSSINA / AFLATOXIN B1	ppb	<8 Reg. Ce 165/2010
AFLATOSSINE / AFLATOXINES B1 B2 G1 G2I	ppb	<10 reg. Ce 165/2010

Caratteristiche sensoriali / Sensory Characteristics

ASPETTO VISIVO / LOOK	TIPICO / TYPICAL
ODORE / SMELL	CARATTERISTICO / DISTINCTIVE
GUSTO / FLAVOR	DOLCE / SWEET
COLORE / COLOR	BIANCO-BEIGE / WHITE-BEIGE