



NOME PRODOTTO: MANDORLE PELATE BASTONCINI

1. COMPOSIZIONE E DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

100% Mandorle Orig. California, prodotto ottenuto dal taglio di mandorle pelate.

2. CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Umidità	Max 6%
Insetti, parassiti, tracce di roditori	Assenti
Corpi estranei	Max 5 pezzi / Kg. 100
Aflatossine	In conformità al regolamento CE 165/2010
- totali (B1 + B2 + G1 + G2)	Max 10,0 µg/Kg
- B1	Max 8,0 µg/Kg
Residui di principi attivi fitosanitari	In conformità al regolamento CE 396/2005

3. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	Max 50.000 ufc/g
Muffe e Lieviti	Max 4.000 ufc/g
Coliformi totali	Max 1.000 ufc/g
E. coli	Max 1.000 ufc/g
Stafilococco aureo	Max 100 ufc/g
Salmonella	Assente/25 g
Listeria monocytogenes	Assente/25 g

4. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Calibro : 0,6 / 0,9 mm.

5. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: bianco, tipico di questo mandorla

Odore: gradevole, caratteristico della mandorla pelata

Sapore: dolce, caratteristico della mandorla pelata

6. CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (per 100 g di parte edibile)

Mega Dolciaria s.r.l.
Via delle Antille, 27 - 00071 Pomezia (RM)
Tel +39 06.9310188 - Fax. 06.93160313

P. IVA 05200501004



Valore energetico	575 kcal
Lipidi totali	49,4 g
Proteine	21,2 g
Carboidrati	21,7 g
Fibra	12,2 g
Sodio	1,0 mg

7. IMBALLO

Cartoni per alimenti da kg. 5 – Buste per alimenti da Kg. 1

8. MODALITA' DI CONSERVAZIONE E TRASPORTO

Temperatura: 8-10°C, non sottoporre il prodotto ad innalzamenti termici.

Umidità: max 45 %, conservare in luogo asciutto.

9. TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

Da consumarsi preferibilmente entro 12 mesi dalla data di produzione, l'integrità del prodotto dipende dalle modalità di conservazione di cui al punto precedente.

10. ETICHETTATURA (diciture riportate in etichetta)

Denominazione prodotto, ragione sociale del produttore o del distributore, peso netto, lotto, da consumarsi preferibilmente entro, indicazione sulle modalità di conservazione.

Mega Dolciaria s.r.l.
Via delle Antille, 27 – 00071 Pomezia (RM)
Tel +39 06.9310188 - Fax. 06.93160313

P. IVA 05200501004



DICHIARAZIONI

1. La Anastasi S.r.l.:

- opera applicando il sistema HACCP come da Reg. CE 852/2004;
- ha applicato un sistema documentato di rintracciabilità dei prodotti così come previsto dal Reg. CE 178/2002;
- ha ottenuto la certificazione di qualità secondo le norme UNI EN ISO 9001:2008;
- ha una procedura per il monitoraggio e il controllo delle Micotossine come da Reg. CE 165/2010;
- i nostri imballi sono idonei a contenere prodotti alimentari come previsto da Reg. CE 1935/2004;
- all'interno della scrivente viene lavorata esclusivamente frutta secca, definita allergene dalla Direttiva CE N. 68/2007, Pistacchi, Mandorle, Nocciole, Noci, Pinoli e non vi è alcun rischio di contaminazione con altri allergeni di cui alla tabella seguente:

Prodotti da noi forniti contengono:	Si	No	Tracce	Preseza nel sito
<i>Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.</i>		<i>x</i>		
<i>Crostacei e prodotti a base di crostacei.</i>		<i>x</i>		
<i>Uova e prodotti a base di uova.</i>		<i>x</i>		
<i>Pesce e prodotti a base di pesce.</i>		<i>x</i>		
<i>Arachidi e prodotti a base di arachidi.</i>		<i>x</i>		
<i>Soia e prodotti a base di soia.</i>		<i>x</i>		
<i>Lupini e prodotti a base di lupini.</i>		<i>x</i>		
<i>Molluschi e prodotti a base di molluschi.</i>		<i>x</i>		
<i>Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).</i>		<i>x</i>		
<i>Frutta a guscio, cioè Mandorle (Amigdalus C.), Nocciole (Corylus A.), Noci comuni (Junglans R.), Noci di Acagiù (Anacardium O.), Noci Pecan (Carya I.), Noci del Brasile (Bertholletia E.), Pistacchi (Pistacia vera), Noci del Queensland (Macadamia T.), e prodotti derivati.</i>	<i>x</i>		<i>x</i>	<i>x</i>
<i>Sedano e prodotti a base di sedano.</i>		<i>x</i>		
<i>Senape e prodotti a base di senape.</i>		<i>x</i>		
<i>Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.</i>		<i>x</i>		
<i>Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/Kg. o 10 mg/l espressi come SO2.</i>		<i>x</i>		

2. Non utilizza "Alimenti Geneticamente Modificati" materie prime contenenti OGM

Mega Dolciaria s.r.l.
Via delle Antille, 27 - 00071 Pomezia (RM)
Tel +39 06.9310188 - Fax. 06.93160313

P. IVA 05200501004



Regolamento CE 1829 e 1830 del 2003 per cui non esiste all'interno dell'azienda pericolo di cross-contamination dei prodotti. Dalle informazioni a noi attualmente disponibili, non risultano esistere specie vegetali sottoposte a modificazioni genetiche, di cui alla tabella seguente:

<i>Prodotti da noi forniti</i>	<i>Si</i>	<i>No</i>	<i>% (se si)</i>
<i>Consistono in OGM</i>		x	
<i>Contengono e/o derivano da OGM</i>		x	
<i>Sono prodotti attraverso l'utilizzo di coadiuvanti tecnologici e/o additivi e/o aromi derivati, consistenti e/o contenenti OGM</i>		x	
<i>Sono soggetti ad etichettatura OGM</i>		x	

3. Le materie prime trattate non subiscono trattamenti con radiazioni ionizzanti.

Mega Dolciaria s.r.l.
Via delle Antille, 27 - 00071 Pomezia (RM)
Tel +39 06.9310188 - Fax. 06.93160313

P. IVA 05200501004