

SCHEMA PRODOTTO

ALL 01
Rev. 01
Del 01.02.2016

Nome prodotto/Product name: <i>Farina di Mandorla Pelata Biologica/Organic Blanched Almonds Flour</i>	
Destinazione del prodotto/Use of the product: <i>Alimentare/Alimentary</i>	
Origine/Origin: <i>Italia/Italy</i>	
Varietà/Variety: <i>Prunus Amygdalus</i>	
Analisi Organoleptiche/Organoleptic analysis:	
Aspetto/Appearance: <i>Tipico, farinoso/Typical, powdery</i>	
Colore/Colour: <i>Bianco tendente al beige/White tending to beige</i>	
Odore/Odour: <i>Aromatico, nessun odore estraneo/Aromatic, no unusual odours</i>	
Sapore/Taste: <i>Dolce, tipico della mandorla/Sweet, typical of the almond</i>	
Caratteristiche Qualitative/Quality Characteristics:	
<i>Marcio/Rotten:</i> <i>None</i>	<i>Frutti Amari/Bitterness:</i> <i>≤ 0.5%</i>
<i>Corpi Estranei, Pellicina rimanente/Foreign Materials, Remaining skin:</i> <i>max 0.1%</i>	
Tolleranze/Tolerances:	
<i>Metalli/Metals:</i> <i>Free</i>	<i>Glutine/Gluten:</i> <i>Free</i>
Caratteristiche Chimico- Fisiche/Chemical and Physical Characteristics:	
<i>Umidità/Humidity:</i> <i>max 6,5%</i>	<i>Acidità/Free Fatty Acids:</i> <i>max. 1 %</i>
<i>Aflatossine B1+B2+G1+G2</i> <i>< 10 µg/kg</i>	<i>O.G.M.:</i> <i>Free</i>
<i>Aflatossine B1</i> <i>< 8 µg/kg</i>	
<i>Numero di perossidi/Peroxide Value(Rancidity):</i> <i>≤ 2 meqO2/kg</i>	
Caratteristiche microbiologiche/Microbiological characteristics:	
<i>Total Viable Count:</i> <i>< 10⁴ ufc/g</i>	
<i>E. Coli:</i> <i><10 ufc/g</i>	
<i>Enterobacteriaceae:</i> <i><10³ ufc/g</i>	
<i>Lieviti e muffe/Yeasts and molds:</i> <i><10³ ufc/g</i>	
<i>Salmonella:</i> <i>neg. in 25g.</i>	
Confezionamento/Packaging:	<i>Cartoni Kg.10/ 10kg crt</i>
Durata di conservazione/Shelf-life: <i>12 mesi/12 months</i>	
Modalità di conservazione/Way of conservation: <i>Conservare in luogo fresco e asciutto/Keep cool and dry</i>	

ALLERGENI	CONTENUTI COME INGREDIENTE (contained as ingredient)	POSSIBILE CONTAMINAZIONE (possible cross-contamination)
<p><i>Frutta a guscio , cioè mandorle (Amigdalus C.), Nocchie (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></p> <p>TREE NUTS</p>	MANDORLE/ALMONDS	NOCCIOLE E PISTACCHI/HAZELNUTS AND PISTACHIOS