



SCHEDA TECNICA

28/08/2026
Rev02

CODICE:	MA PE		
PRODOTTO:	MANDORLE PELATE		
ORIGINE:	Italia (Sicilia)		
INGREDIENTI:	100% Mandorle pelate		
DESCRIZIONE:	Prodotto ottenuto dalla pelatura di mandorle dolci sgusciate intere, dell'ultimo raccolto, accuratamente selezionate.		
CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE:	-Umidità (g/100g) -Sostanza grassa -Acidità libera (in ac.oleico) -N. dei perossidi -Aflatossine Totali (B1+B2+G1+G2) B1	<6,0 % >50,0 % <1,0 % <5,0 meq O2/kg in conformità al Regolamento UE 165/2010 s.m.i. <10,0 µg/kg <8,0 µg/kg	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:	-Carica batterica totale (mesofili aerobi 37°C) -Muffe -Lieviti -Enterobatteriacee -Coliformi totali -E. coli -Stafilococco aureo -Salmonella	<100000 UFC/g <1000 UFC/g <1000 UFC/g <100 UFC/g assenti/g assente/g assente /10g assente/25g	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Aspetto: mandorle intere sgusciate e pelate, confezionate in una busta di materiale plastico Colore: giallo avorio, uniforme, caratteristico del seme Odore: gradevole e caratteristico delle mandorle pelate. Non presenta difetti e odori estranei Sapore: dolce, gradevole e caratteristico della mandorla pelata. Non presenta difetti e sapori estranei		
CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI: ⁽¹⁾	Valore energetico (kJ –kcal) Grassi di cui acidi grassi saturi Carboidrati, di cui zuccheri Proteine Fibre Sale ⁽²⁾	100 g 2571 kJ – 622 kcal 53,72 g 6,35 g 3,7 g 3,6 g 27,19 g 7,3 g 0 g	
CONFEZIONAMENTO	Sacco in PA/PE sottovuoto. Peso netto della confezione: 1 kg Sacco tessuto in rafia polietilenica per alimenti. Peso netto: 25 kg, 10kg.		
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:	In luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore. Evitare sbalzi termici.		
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC):	12 mesi Espressione: “da consumarsi preferibilmente entro fine: mese / anno”. Il periodo di conservazione indicato si riferisce alle modalità di conservazione sopra descritte e nell’imballaggio originale integro		
ALLERGENI:	Frutta a guscio: mandorle	Può contenere tracce di: frutta a guscio	
DICHIARAZIONI:	-Il prodotto non contiene glutine e/o suoi derivati. -Gli ingredienti del prodotto non derivano da materie prime OGM o trattate con OGM. -Le materie prime alimentari e gli ingredienti del prodotto da cui essi derivano non sono stati trattate con radiazioni ionizzanti. -Il prodotto è preparato in conformità alle Buone Norme di Fabbricazione e al Sistema HACCP in conformità al Regolamento (CE) 852/2004 in materia di Igiene dei Prodotti Alimentari, il flusso di produzione prevede l’uso del metal detector. -Si effettuano controlli sulla conformità del prodotto secondo un piano di analisi e procedure interne previste in azienda.		

Address:
Caruso Frutta Secca SRL
Zona Industriale Nord 60
Spilimbergo (PN)

Phone:
39 0427 812942

E-mail:
info@carusoalexandro.it

Site:
www.carusoalexandro