



# CORSO FRUIT Srl

Z.a. loc. Cornacchiola snc - 01030 Canepina (VT)

c.c.i.a.a. 139574 P.Iva / c.f. 01929160560

Tel. / Fax +039.0761-750670 cell. 334-8476440

e-mail: amministrazione@corsofruit.it www.corsofruit.it

|   |   |
|---|---|
| <b>Denominazione di vendita</b>   | <b>MANDORLE SGUSCIATE CALIFORNIA 23/25 COD 41</b>   |
| <b>Descrizione</b>  | Prodotto ottenuto da mandorle naturali, selezionate e calibrate.<br>Il prodotto proviene da mandorle sgusciate dell'ultimo raccolto.<br>Il prodotto è privo di macchie, asciutto, pulito, esente da odori e/o sapori estranei, in particolare di muffe, rancido, di oleato, di fermentato, etc. |
| <b>Ingredienti</b>  | <b>MANDORLE 100%</b>  |
| <b>Origine</b>  | USA   |
| <b>Confezione</b><br>(idoneo al contatto alimentare in conformità al D.M. 21/03/73 s.m.i) | Busta di plastica in polietilene da 1kg, oppure cartone da 22,68 kg<br>cartone/sacco da 5 kg; 10 kg; 25kg; Sacconi da 1000 kg   |
| <b>Caratteristiche organolettiche</b>   | ASPETTO: tipico del frutto<br>SAPORE: tipico del prodotto, esente da rancido<br>IMPURITA': < 0.1 %<br>% di rottame : <1.5 %<br>% mandorle danneggiate: <1 %   |
| <b>Modalità di conservazione</b>  | Luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore  |
| <b>TMC</b>  | Il termine massimo di conservazione è di 12 mesi dalla data di confezionamento nelle modalità di conservazione indicate.  |
| <b>Modalità d'uso</b>   | Uso industriale/professionale   |
| <b>Informazioni Contenuto Sostanze Allergeniche</b>                                       | Il prodotto puo' contenere FRUTTA A GUSCIO.   |

**DICHIARAZIONE ALLERGENI (MAD) - Secondo il REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011**

| TIPO ALLERGENE   | PRESENZA NEL PRODOTTO | ASSENZA NEL PRODOTTO | POSSIBILE CROSS CONTAMINATION | PRESENZA NELLO STABILIMENTO |
|--|-----------------------|----------------------|-------------------------------|-----------------------------|
| Cereali contenente glutine (grano, segale, orzo, farro, kamut, o loro derivati)  |                       | X                    |                               |                             |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei   |                       | X                    |                               |                             |
| Uova e prodotti a base di uova   |                       | X                    |                               |                             |
| Pesce e prodotti a base di pesce   |                       | X                    |                               |                             |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi   |                       | X                    |                               |                             |
| Soia e prodotti a base di soia   |                       | X                    |                               |                             |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)   |                       | X                    |                               |                             |
| Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di Queensland) e prodotti derivati | X<br>mandorle         |                      | X<br>Pistacchi                | X<br>Pistacchi              |
| Sedano e prodotti a base di sedano   |                       | X                    |                               |                             |
| Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo   |                       | X                    |                               |                             |
| Senape e prodotti a base di senape   |                       | X                    |                               |                             |
| An. solforosa e solfiti in concentrazione > 10mg/kg (come SO2)   |                       | X                    |                               |                             |
| Lupino e prodotti a base di lupino   |                       | X                    |                               |                             |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi   |                       | X                    |                               |                             |



## CORSO FRUIT Srl

Z.a. loc. Cornacchiola snc - 01030 Canepina (VT)

c.c.i.a.a. 139574 P.Iva / c.f. 01929160560

Tel. / Fax +039.0761-750670 cell. 331-8476440

e-mail: amministrazione@corsofruit.it www.corsofruit.it

|   | MICROORGANISMO  | LIMITI MICROBIOLOGICI                            |
|---|---|--|
| <b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b><br>(valori riferiti a ufc/g) | Conta Carica microbica a 32°  | ≤ 50000ufc/g                                     |
|   | Enterobacteriaceae  | <100 ufc/g                                       |
|   | Escherichia coli  | <10 ufc/g  |
|   | Salmonella ppp  | Assente in 25 ufc/g                              |
|   | Listeria m.   | Assente in 25 ufc/g                              |
|   | PARAMETRI   | LIMITI CHIMICO/FISICO                            |
| <b>CARATTERISTICHE FISICHE /CHIMICHE</b>                            | Umidità   | <4 %   |
|   | Grassi  | 15-55%   |
|   | Protidi   | 15-21%   |
|   | Zuccheri ridotti  | 8-10 %   |
|   | N° perossidi (sul grasso estratto mEq 0,2/Kg)   | max 1,5  |
|   | Residui fitosanitari  | Conforme Reg. UE396/2005 e successive modifiche  |
|   | Aflatossine B1+B2+G1+G2   | 10 ug/kg   |
|   | Acido Cianidrico  | Conforme Reg. UE2022/1364 e successive modifiche |
| <b>Informazioni nutrizionali</b>                                    | Informazioni nutrizionali Valori medi per 100 g: Energia 2461 (KJ)/ 595 (Kcal), Grassi Totali 56.1g di cui saturi 3.8 g, Monoinsaturi 34,4g, Polinsaturi 12,35 g, Carboidrati 9.1g di cui zuccheri 4,4g, Proteine 21g, Fibre 13g;sale 0 mg. |  |