SCHEDA TECNICA

Anacardi Tostati

Frutta Secca

19/11/2026

INFORMAZIONI PRODOTTO

SKU
02ATO3

CATEGORIA
Frutta Secca

ORIGINE
Vietnam/Costa D'Avorio

SHELF LIFE
12 mesi

CONFEZIONE

0.1 Kg · 0.4 Kg · 1 Kg · 5 Kg

INGREDIENTI

Anacardi (100%)

ALLERGENI

Ingrediente	Presente	Quantità	Contam. accid.
Cereali contenenti glutine	NO		NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO		NO
Uova e prodotti a base di uova	NO		NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO		NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO		SI
Soia e prodotti a base di soia	NO		SI
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	NO		NO
Frutta a guscio	NO		SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO		NO
Senape e prodotti a base di senape	NO		SI
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO		SI
Anidride solforosa e solfiti	SI	< 10 mg/kg	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO		NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO		NO

Presente = presenza diretta come ingrediente (Col. A) · Contam. accid. = rischio contaminazione accidentale (Col. C)

VALORI NUTRIZIONALI (per 100g)

Energia	**2405 kJ / 574 kcal**	Grassi	**46,4 g**
di cui acidi grassi saturi	**25,6 g**	Carboidrati	**32,7 g**
di cui zuccheri	**5,01 g**	Fibre alimentari	**3 g**
Proteine	**15,31 g**	Sale	**0,001 g**

CONSERVAZIONE E CERTIFICAZIONI

CONSERVAZIONE
Conservare in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e luce, a una temperatura massima di 18°C e con un'umidità relativa di circa 65%

CERTIFICAZIONI
Vegano

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

ODORE
Tipico dell'anacardio

COLORE
Biancolatte/Beige

SAPORE
Tipico dell'anacardio

COPIA NON CONTROLLATA · DOCUMENTO GENERATO AUTOMATICAMENTE

ASPETTO

Biancolatte/Beige

STRUTTURA

Croccante

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

Aflatossina B1	**< 2 µg/Kg**	Aflatossina totale	**< 4 µg/Kg**

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Lieviti e Muffe (CFU/g)	**< 1000**	Salmonella sp. (in 25g)	**Assente**
Enterobatteriacee (CFU/g)	**< 100**	Stafilococco aureo (CFU/g)	**< 100**
Carica batterica totale (CFU/g)	**< 100.000**		

DICHIARAZIONI

OGM

NON OGM (conforme ai Reg. CEE 1829–1830 del 2003)

PESTICIDI

Come da Reg. CE n. 396 del 2005 e s.m.i.

IRRADIAZIONE

Prodotto non trattato con radiazioni

NOTE AGGIUNTIVE

CONDIZIONI D'USO

Il prodotto può essere utilizzato tal quale, per preparazioni culinarie, prodotti di pasticceria e altri prodotti da forno.

CONTROLLO CORPI ESTRANEI

< 2%

COPIA NON CONTROLLATA · DOCUMENTO GENERATO AUTOMATICAMENTE