



SCHEDA TECNICA

Mandorle Pelate a Fette

Frutta Secca

30/04/2026

INFORMAZIONI PRODOTTO

SKU

02MPF3

ORIGINE

California (U.S.A.)

CATEGORIA

Frutta Secca

SHELF LIFE

12 mesi

CONFEZIONE

0.25 Kg · 0.5 Kg · 1 Kg · 5 Kg · 10 Kg

INGREDIENTI

Mandorle sgusciate pelate (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		NO
Soia e prodotti a base di soia	NO		NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	NO		NO
Frutta a guscio	SI		NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO		NO
Senape e prodotti a base di senape	NO		NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO		NO
Anidride solforosa e solfiti	SI	< 50 ppm	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	2409 kJ / 590 kcal	Grassi	49,4 g
di cui acidi grassi saturi	3,7 g	Carboidrati	21,7 g
di cui zuccheri	3,9 g	Fibre alimentari	12,2 g
Proteine	21,2 g	Sale	0,05 g

CONSERVAZIONE E CERTIFICAZIONI

CONSERVAZIONE

Il prodotto deve essere conservato in un luogo fresco e asciutto e lontano da fonti di calore e luce, ad una temperatura massima di 18° e con una umidità relativa di circa il 65%

CERTIFICAZIONI

NON OGM

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

ODORE

Tipico della mandorla

COLORE

Bianco / beige chiaro

SAPORE

Tipico della mandorla

ASPETTO
Bianco / beige chiaro

STRUTTURA
Croccante

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE

Aflatossina B1	<2 µg/Kg	Aflatossine tot.	<4 µg/Kg
----------------	----------	------------------	----------

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella sp. (/25 g)	Assente	Muffe e Lievito (CFU/g)	< 100
Enterobatteriacee (CFU/g)	< 100	Stafilococco aureo (CFU/g)	< 100
Carica batterica totale (CFU/g)	< 10.000		

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 o per preparazione culinarie, prodotti da pasticceria e altri prodotti da forno.

CONTROLLO CORPI ESTRANEI
<5%