



SCHEDA TECNICA

Mandorle Sgusciate

Frutta Secca

13/09/2026

INFORMAZIONI PRODOTTO

SKU
02MSN3
ORIGINE
USA

CATEGORIA
Frutta Secca
SHELF LIFE
24 mesi

CONFEZIONE

0.1 Kg · 0.4 Kg · 1 Kg · 5 Kg · 22.68 Kg

INGREDIENTI

100% Mandorle

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		SI
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	NO		NO
Lupino e prodotti a base di lupino	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	2427 kJ / 580 kcal	Grassi	50 g
di cui acidi grassi saturi	3,8 g	Carboidrati	22 g
di cui zuccheri	4,3 g	Proteine	21 g
Sale	0,002 g		

CONSERVAZIONE E CERTIFICAZIONI

CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo asciutto e fresco, a temperatura massima di 25°C.

PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE

ODORE

Svojstven

COLORE

Smeđa

SAPORE

Svojstven

ASPETTO

Jezgra badema

CARATTERISTICHE FISICO-CHIMICHE			
Doppie	Max 15 %	Polvere	Max 1 %
Dimensione	23/25	Difformità	Max 5 %
Umidità (%)	Max 6 %	Altri difetti	Max 5 %
Difetti gravi	Max 1,5 %	Materiale estraneo	Max 0,05 %
Mezze e noci spezzate	Max 1 %	Noci rotte e graffiate	Max 10 %

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE			
E. coli	Negaivo (< 10 cfu/g)	Coliformi	Max 1000 cfu/g
Salmonella	Negaivo	Lieviti e muffe	Max 10000 cfu/g
Batteri aerobici totali	Max 50,000 cfu/g		

DICHIARAZIONI

OGM

Non prodotto da OGM, secondo il Regolamento (CE) n. 1829/2003, Regolamento (CE) n. 1830/2003.

PESTICIDI

In conformità con il Regolamento (CE) n. 396/2005.

CONTAMINANTI

In conformità con il Regolamento (CE) n. 2023/915.

IRRADIAZIONE

Il prodotto non è stato sottoposto a irradiazione ionizzante.