

**DI SANO S.R.L.**

Rozzano - 20089 Via Sesia 40/o

C.C.I.A.A. MI 1974862 - Cod. Fiscale e P.Iva 07669290962

Tel +39 028255684 – Fax +39 0289201977

www.prodottidisano.it - info@prodottidisano.it**SCHEMA TECNICA****PANETTO DI MANDORLE SICILIANE PER LATTE DI MANDORLE O GRANITA****Rev. Del** : 27/10/15**Numero** : 2**Codice referenza** : PM5053

Nome Prodotto (Dichiarazione in Etichetta)	: PANETTO DI MANDORLE SICILIANE PER LATTE DI MANDORLE O GRANITA		
Lotto N.	: In etichetta - aggiornato ad ogni ciclo di produzione		
Produttore	: Di Sano s.r.l.	Sito di Produzione	: Stabilimento "2"

Descrizione : Preparato semilavorato in pasta per gelati destinato esclusivamente all'industria di cui è vietata la vendita per il consumo diretto.

Applicazione : Latte di mandorle o granite di mandorle siciliane
(In quale prodotto alimentare potrà essere utilizzato)

Lista dei Costituenti : Mandorle Siciliane, Zucchero, Sciroppo di glucosio, Aromi naturali
(In ordine decrescente di peso)

Dosaggio della Referenza : *Latte di mandorla* : frullare 200 g di panetto con 0,8-1 L di acqua a temperatura ambiente
Granita di mandorla : frullare 200 g di panetto con circa 600 ml di acqua fredda e lavorarlo con un mantecatore, o in un granitore. In alternativa riporre la miscela in un recipiente di alluminio, metterlo in freezer e girarlo con un cucchiaino di tanto in tanto mantenendo una consistenza cremosa
(Quantità nel prodotto)

Valori nutrizionali (Valori medi riferiti a 100g di prodotto)

- Energia	: 603 Kcal (2523 KJ)
- Umidità	: 1,1 g
- Lipidi	: 31,2 g
- Carboidrati	: 52,7 g
- Proteine	: 12,6 g
- Ceneri	: 1,8 g
- Totale Solidi	: 98,30 g

Caratteristiche Fisiche -

Organolettiche	:
- Colore	: Avorio
- Odore	: Tipico della mandorla
- Sapore	: Tipico della mandorla
- Aspetto	: Panetto

Parametri Microbiologici : (Valori max espressi come u.f.c./g)

	LIMITI	U.M	
- Aflotossine B1	< 8	µg/Kg	REG. UE n°165/2010
- Aflotossine Totali (B1+B2+G1+G2)	< 10	µg/Kg	REG. UE n°165/2010
- Carica Batterica Totale	< 10.000	UFC/g	
- Lieviti e Muffe	< 1.000	UFC/g	
- Enterobatteri	< 100	UFC/g	
- Escherichia Coli	< 10	UFC/g	
- Staphylococcus aureus	< 10	UFC/g	
- Salmonella spp.	Assente/25g		
- Listeria monocytogenes	Assente/25g		
- Corpi Estranei	Assenti/100g		

Laboratorio Analisi : I prodotti vengo analizzati a campione presso la Chelab S.r.l. - a richiesta i prodotti possono essere accompagnati da certificati analisi.

OGM : Il presente prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati, in conformità a quanto previsto dal regolamento CE n 1829 e 1830 del 2003

Allergeni : **Frutta a Guscio**
: Conforme con il Reg. 2000/13/CE, D.lgs n 114 dell' 08/02/2006, Reg. 1169/2011 e successivi emendamenti, relativa all'etichettatura dei prodotti.

Allergeni	SI	NO	Cross – Contamination
Cereali contenenti glutine *		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 (Incluso il lattosio)		X	
Frutta a guscio **	X		X
Sedano e prodotti a base di sedano		X	
Senape e prodotti a base di senape		X	
Sesamo e prodotti a base di sesamo		X	
Solfiti E220 – E227 (> 10 mg/kg di SO2)		X	
Lupino e prodotti a base di lupino		X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	
* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi idridati			
** mandorle (<i>Amygdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus Avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), Noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], Noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), Noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati.			

Imballo : **Tipo di Confezione** **Kg**
: Scatola 0,5
: Cartone 0,5x20

Modalità Conservazione : Mantenere in luogo fresco e asciutto, preferibilmente alla temperatura di +15°C / +20°C. Tenere lontano da fonti di calore e luminose

Shelf Life : Il prodotto, conservato nelle condizioni consigliate e all'interno dell'imballaggio originale sigillato, mantiene inalterate le proprie caratteristiche per almeno 24 mesi.

Precauzioni: : Nel caso in cui il prodotto presenti delle anomalie, difetti visibili o non abbia le consuete

caratteristiche fisico/organolettiche, si consiglia di evitarne l'utilizzo, riporlo chiuso in un luogo isolato, contattare il rivenditore o il produttore per definire le azioni successive.

Revisione

: 2 **Data:** ott-15