

 <p><b>Agroqualità</b> LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ ISO 9001 Sistema Qualità Certificato</p>  <p><b>Agroqualità</b> LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ ISO 14001 Sistema Ambientale Certificato</p>	 <p><b>TAVI s.p.A.</b> <i>dal 1897 Materie Prime per Industrie Alimentari</i></p> <p>Lungotorrente Secca 3D - 16163 Genova Tel 010.7262077 - Fax 010.711568 Web: <a href="http://www.tavi.it">www.tavi.it</a> - E-mail: <a href="mailto:tavi@tavi.it">tavi@tavi.it</a></p>	<p>Rev. 05 del 31.01.2017 Pagina 1 di 4 Cod. 17084/B</p>
---	---	--

## **SPECIFICA TECNICA GRANELLA DI MANDORLE PELATE 2/4 MM**

### DENOMINAZIONE PRODOTTO

**Granella di Mandorle pelate 2-4 mm**

### COMPOSIZIONE

Mandorle

### LEGISLAZIONE EUROPEA

Questo materiale, il suo packaging e tutti gli ingredienti usati per la preparazione, stoccaggio e distribuzione di questo materiale sono conformi ai requisiti delle regolamentazioni EU degli alimenti incluso quelle riguardanti i contaminanti, i residui di pesticidi ed i materiali che vengono a contatto con l'alimento.

### LEGISLAZIONE ITALIANA

**PESTICIDI:** Conforme alla Legislazione italiana vigente e all'ordinanza Ministeriale del 3 Maggio 1994 e al decreto 27.01.97 e successive modifiche, aggiornamenti, integrazioni.

**Imballaggio:** Il prodotto è conforme al D.M. 21.03.73 e successive modifiche.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Gusto	: Tipico delle mandorle
Consistenza	: Solida
Odore	: Caratteristico
Colore	: Beige chiaro
Aspetto	: Granella

 <p>LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ ISO 9001 Sistema Qualità Certificato</p>  <p>LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ ISO 14001 Sistema Ambientale Certificato</p>	 <h1>TAVI s.p.A.</h1> <p><i>dal 1897 Materie Prime per Industrie Alimentari</i></p> <p>Lungotorrente Secca 3D - 16163 Genova Tel 010.7262077 - Fax 010.711568 Web: <a href="http://www.tavi.it">www.tavi.it</a> - E-mail: <a href="mailto:tavi@tavi.it">tavi@tavi.it</a></p>	<p>Rev. 05</p> <p>del 31.01.2017</p> <p>Pagina 1 di 4</p> <p>Cod. 17084/B</p>
---	---	---

## SPECIFICA TECNICA GRANELLA DI MANDORLE PELATE 2/4 MM

### CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

Umidità	: (%) – Valore limite 5,50 –
Grassi	: (gao) – Valore limite 1,00 –
Micrometria	: 2 - 4 mm 96,45%
N. Perossidi	: (meq/kg) - Valore limite 3,00 –
<u>AFLATOSSINE</u>	: B1 (ppb) - Valore limite 2,00 –
	: B/G (ppb) - Valore limite 4,00 –
Corpi estranei	: assenti
Corpi ferrosi	: assenti al metal detector

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	VALORE RICONTRATO	LIMITE MASSIMO
Conta Totale (ufc/g)	6500	10000
Coliformi (ufc/g)	<10	10
Lieviti (ufc/g)	70	250
Muffe (ufc/g)	<10	250
Listeria m. (ufc/25g)		assente
Staphilococcus aureusc(ufc/g)		assente
Salmonella (ufc)		assente
E.Coli (ufc/g)		assente

 <p>LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ ISO 9001 Sistema Qualità Certificato</p>  <p>LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ ISO 14001 Sistema Ambientale Certificato</p>	 <h1>TAVI s.p.A.</h1> <p><i>dal 1897 Materie Prime per Industrie Alimentari</i></p> <p>Lungotorrente Secca 3D - 16163 Genova Tel 010.7262077 - Fax 010.711568 Web: <a href="http://www.tavi.it">www.tavi.it</a> - E-mail: <a href="mailto:tavi@tavi.it">tavi@tavi.it</a></p>	<p>Rev. 05</p> <p>del 31.01.2017</p> <p>Pagina 1 di 4</p> <p>Cod. 17084/B</p>
---	---	---

## SPECIFICA TECNICA GRANELLA DI MANDORLE PELATE 2/4 MM

### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Proprietà	Attributi	Tipico	UOM
Energia	KJ	2567	KJ
Energia	Kcal	614	Kcal
Proteine		24	g/100g
Carboidrati		9	g/100g
Altri carboidrati	Zucchero	4	g/100g
Grasso Totale		53-56	g/100g
Fibre		10	g/100g
Calcio		252	mg/100g
Fosforo		450	mg/100g
Ferro		4,6	mg/100g
Magnesio		250	mg/100g
Zinco		3,5	mg/100g
Vitamina B6		60	mg/100g

### CONFEZIONAMENTO

Aspetto del prodotto : scatola di cartone contenente sacchetto interno idoneo utilizzo alimentare

Peso Netto : 10 kg

Ad ogni cartone applicata etichetta contenente.

- Denominazione prodotto
- Produttore
- Ingredienti
- Quantità netta di prodotto contenuto nella confezione in kg
- TMC (un anno dalla data di produzione)
- Numero Lotto produzione

### DICHIARAZIONE OGM

Si certifica l' assenza di ingredienti ottenuti da Organismi Geneticamente Modificati.

 <p><b>Agroqualità</b> LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ ISO 9001 Sistema Qualità Certificato</p>  <p><b>Agroqualità</b> LA CERTIFICAZIONE DELLE QUALITÀ ISO 14001 Sistema Ambientale Certificato</p>	 <p><b>TAVI s.p.A.</b> <i>dal 1897 Materie Prime per Industrie Alimentari</i></p> <p>Lungotorrente Secca 3D - 16163 Genova Tel 010.7262077 - Fax 010.711568 Web: <a href="http://www.tavi.it">www.tavi.it</a> - E-mail: <a href="mailto:tavi@tavi.it">tavi@tavi.it</a></p>	<p>Rev. 05 del 31.01.2017 Pagina 1 di 4 Cod. 17084/B</p>
---	---	--

## **SPECIFICA TECNICA GRANELLA DI MANDORLE** **PELATE 2/4 MM**

<b>Allergeni (Allegato III bis Dir. 89/2003)</b>	<b>SI / NO<sup>1</sup></b>	<b>Nome specifico della sostanza</b>	<b>Presenza in tracce (Contaminazione crociata)<sup>2</sup></b>
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati a base di cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridi)	<b>NO</b>		NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	<b>NO</b>		NO
Uova e prodotti a base di uova	<b>NO</b>		NO
Pesce e prodotti a base di pesce	<b>NO</b>		NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	<b>NO</b>		NO
Soia e prodotti a base di soia	<b>NO</b>		NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	<b>NO</b>		NO
Frutta con guscio e prodotti derivati (es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci, pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, etc.)	<b>SI</b>	MANDORLE	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	<b>NO</b>		NO
Senape e prodotti a base di senape	<b>NO</b>		NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	<b>NO</b>		NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg	<b>NO</b>		NO
Lupino e prodotti a base di Lupino	<b>NO</b>		NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	<b>NO</b>		NO

Note:

- 1) la formulazione di questo prodotto prevede l'aggiunta / utilizzo intenzionale, in qualunque fase di produzione di uno o più sostanze (compresi i coadiuvanti tecnologici, solventi e supporti per aromi, additivi, materiali ausiliari es. oli distaccanti) elencati nella colonna allergeni
- 2) l'eventuale contaminazione crociata può derivare dall'utilizzo dello stesso macchinario per lavorazione / confezione nel nostro impianto o in quello del nostro fornitore.

Confezioni al di sotto dei 10 kg possono presentare allergeni in tracce di: GLUTINE, SOIA; FRUTTA A GUSCIO, SESAMO, LUPINI