



SCHEMA TECNICA
LATTE DI MANDORLA

Definizione del Prodotto

Bevanda al latte di Mandorla

Definizione del Prodotto

Bevanda ottenuta da mandorle Avola attraverso un procedimento di macinazione e raffinazione a cui viene aggiunto acqua e di zucchero, il prodotto ottenuto viene imbottigliato e pastorizzato. L'utilizzo di materie prime altamente selezionate assicura una persistenza della nota aromatica. Trattasi di prodotto vegan, gluten free, lactosefree. Tutte le lavorazioni ed il successivo trasporto sono effettuate nel rispetto delle normali condizioni igienico - sanitarie.

L'eventuale separazione e/o affioramento di materia grassa è dovuto alla naturalezza del prodotto e non ne pregiudica la bontà. Agitare prima dell'uso.

Una volta aperto conservare in frigo e consumare entro 3 gg

Ingredienti

INGREDIENTI: acqua, zucchero, mandorle avola 16%, emulsionante :E473, aromi
Può contenere tracce di amido di mais e di altra frutta secca a guscio
le mandorle lavorate sono sane, pulite, mature, non provenienti da piante malate o contaminate
Sono idonee al consumo umano ed è in tutto conforme alle Leggi nazionali e dell'U'E.

Ciclo di lavorazione

raffinazione e macinazione di mandorle e zucchero
riduzione in pasta, confezionamento.

Caratteristiche organolettiche

Odore: tipico del frutto, esente da odori sgradevoli
Colore: bianco avorio o marrone nel caso di pasta di mandorle naturale
Sapore: delicato, aromatico, tipico, esente da sapori sgradevoli
Aspetto : consistenza pastosa

Specifiche commerciali standard (% massime di tolleranza)

Consistenza: buona
Corpi estranei: assenti
Insetti e loro parti: assenti
Gusci e/o corpi estranei: assenti

Presidi sanitari

come per Reg. CEE 834/07

Ulteriori informazioni

OGM: assenti

Consumo da parte dei celiaci: si

Prodotto Biologico: su richiesta

Prodotto Kosher: no

Prodotto Halal: no

Prodotto non sottoposto a trattamento di irraggiamento

Allergeni

Ai sensi del Rg. Europeo 1169/11 UE

nello stabilimento della scrivente è lavorata frutta secca a guscio e sgusciata:

mandorle (*Amigdalus communis*). Nocciole (*Corylus avellana*), Pistacchi (*Pistacia Vera*),

Arachidi, *Arachis hypogaea* e prodotti derivati.

Per la realizzazione di alcuni semilavorati, l'azienda impiega altresì Latte e Prodotti derivati.

Tali alimenti possono provocare allergie e/o intolleranze

Contaminanti

il prodotto è conforme al Reg. CE 1881/2006 che definisce il contenuto massimo di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari. In riferimento al tenore delle aflatossine, in conformità con il Reg. CE 165/2010, i limiti sono definiti come di seguito indicato:

Aflatossina B1 ≤ 8 ppb

Aflatossina B1+B2+G1+G2 ≤ 10 ppb

Acido Cianidrico ≤ 35 mg/kg

altri contaminanti: assenti

Corpi estranei metallici e non metallici: assenti

Tracce di infestanti: assenti

Caratteristiche microbiologiche

Carica batterica totale < 60.000 UFC/g

Coliformi totali: < 10 UFC/g

E.Coli: < 10 UFC/g

Listeria monocytogenes assente in/25 g

Salmonelle: assente /25 g

Lieviti e Muffe: < 1000 UFC/g

Micotossine entro i limiti della normativa vigente

Valori nutrizionali (medi per 100 g di prodotto)

Prova	Valore
Proteine	8,41
Grassi	26,96
Carboidrati di cui	50,29
Zuccheri	50,29
Valore energetico	450 kcal- 1863 Kj/100 g
Fibra	4,5 g/100 g
Sale	0,02 g/100 g

APPLICAZIONI, USO E DOSAGGIO

idoneo ad essere consumato direttamente e/o essere impiegato per produzioni dolciarie

Confezionamento

Tutti i materiali per l'imballaggio devono rispettare le norme vigenti per gli imballi destinati a venire a contatto diretto con alimenti. Il prodotto deve pervenire entro imballaggi integri puliti, chiusi e asciutti, riportanti l'etichetta con tutte le indicazioni previste dalla legislazione vigente.

Imballi utilizzati: bottiglie vetro da 250 ml
cartoni da 6 pezzi

Il prodotto deve riportare la denominazione, il n° di lotto la data di scadenza.

Trasporto

Il prodotto deve essere trasportato e mantenuto in luogo fresco ed asciutto con idonei mezzi regolarmente controllati all'emissione dello stesso

Dichiarazione di conformità alla normativa vigente

Reg. CE 1829/03: OGM

Reg. CE 1169/11: Ingredienti

Reg. CE 178/02: Tracciabilità

Reg. CE 852/04: pacchetto igiene - HACCP

Reg. (UE) 2023/915 : tenori massimi dei contaminanti nei prodotti alimentari

Reg. CE 1935/04: contatto con prodotti alimentari

Reg. UE 10/2011: materiali plastici a contatto con prodotti alimentari

Reg. CE 834/07: produzione, trasformazione, etichettatura Prodotti Bio(se richiesto prodotto

Emissione:05.01.2024

ReV. 01