



SCHEMA TECNICA

PASTA DI MANDORLE AVOLA

Definizione del Prodotto

Pasta di Mandorle naturale e Pasta di mandorle pelata

Definizione del Prodotto

Pasta ottenuta da mandorle Avola

Pasta di mandorle ottenuta per macinazione e raffinazione di zucchero e mandorle fino all'ottenimento di un impasto fine e vellutato. Alla fine del processo l'impasto viene amalgamato fino renderlo morbido e delicato.

L'utilizzo di materie prime altamente selezionate assicura una persistenza della nota aromatica.

per la pasta di mandorla avola naturale vengono impiegate mandorle di avola sgusciate

per la pasta di mandorle avola pelate vengono impiegate mandorle pelate

Trattasi di prodotto vegan, gluten free, lactosefree .

Tutte le lavorazioni ed il successivo trasporto sono effettuate nel rispetto delle normali condizioni igienico - sanitarie.

Ingredienti

INGREDIENTI: mandorle dolci di avola 35%, mandorle amare come aroma zucchero 65%. 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 da insetti vivi o morti.

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 sottovuoto

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 ≤ 4 ppb

Aflatossina B1+B2+G1+G2 ≤ 10 ppb

altri contaminanti: assenti

Corpi estranei metallici e non metallici: assenti

Tracce di infestanti: assenti

Caratteristiche microbiologiche

Carica batterica totale < 1.000 UFC/g

Coliformi totali: < 500 UFC/g

E.Coli: assente /g

Listeria monocytogenes assente in/25 g

Salmonelle: assente /25 g

Lieviti e Muffe: < 10 UFC/g

Streptococchi fecali $< assenti$ ufc /10 g

Staphylococcus aureus assente / g

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

APPLICAZIONI, USO E DOSAGGIO

dosaggio:Sciogliere 250 g di pasta di mandorla in un 1/1,5 litri di acqua

per la granita: 250 g di pasta di mandorla in un 1 litro di acqua

mettere in frigo, agitare prima del consumo e consumare in due giorno.

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: conf. Da 200/250 g e/o da 1 kg.

in confezioni di pvc alimentare sottovuoto

contenute in cartoni alimentari da 30 pz per conf. Da 200/250g e da 8 kg per conf da 1 kg

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

Il prodotto è realizzato in conformità alle normative vigenti in materia di igiene e sicurezza alimentare:

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 Biologico)

Emissione: 05.01.2024

ReV. 01