



Data

<b>PRODOTTO</b>	<b>Crema di mandorle</b>
<b>AZIENDA</b>	Grimaldi
<b>INGREDIENTI</b>	<b>Mandorle</b> ,zucchero,olii vegetali (palma ,girasole), <b>latte scremato in polvere</b> .Emulsionante: <b>lecitina di soia (NO OGM)</b> , aroma di limone e di arancia.
<b>LAVORAZIONE</b>	artigianale
<b>APPLICAZIONI</b>	Prodotto utilizzato anche per usi professionali da impiegare nei prodotti dolciari, sulle crostate prima o dopo la cottura in forno e per farciture di prodotti da forno; indicato sia per laboratori che per industrie dolciarie
<b>METODO DI CONSERVAZIONE</b>	Pastorizzazione
<b>SHELF-LIFE</b>	24 mesi dalla data di produzione
<b>STOCCAGGIO</b>	Tenere in un luogo fresco, asciutto, lontano da fonti luminose ad una temperatura max di 10 %
<b>CONFEZIONAMENTO</b>	Barattoli da 190 gr. E da 90 gr.
<b>TRASPORTO</b>	Viene effettuato con mezzi asciutti, puliti ed esenti da odori trasferibili ai prodotti

<b>OGM</b>	Il prodotto in oggetto non deriva da OGM (reg. 1830/2003 e al Reg. 1829/2003)
------------	---

<b>ALLERGENI (direttive 2003/89/CE e 2005/26/CE)</b>	
<b>1</b>	Frutta in Guscio (mandorle)
legenda	1= contiene come ingrediente

<b>CROSS-CONTAMINAZIONE</b>	Il prodotto in oggetto <b>NON</b> è esente da contaminazione crociata
-----------------------------	---

<b>DICHIARAZIONE ASSENZA GLUTINE</b>	Il prodotto in oggetto è esente da glutine
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	
C.B.T. mesofila	< 100 u.f.c./g
Lieviti e muffe a 25°C	< 100 u.f.c./g
Escherichia coli	esente
Coliformi fecali	esente

<b>VALORI NUTRIZIONALI</b>	
Riferiti a 100g di prodotto	
<b>CARBOIDRATI</b>	41,44g.
<b>PROTEINE</b>	10,53 g.
<b>GRASSI</b>	40,16 g.
<b>ENERGIA Kcal</b>	660,68 Kcal
<b>VIT. A</b>	8,35 mg.
<b>VIT. E</b>	16,35 mg.
<b>Potassio</b>	312 mg.
<b>Calcio</b>	140,5 mg.
<b>Fosforo</b>	130,8 mg.
<b>CARATTERISTICHE SENSORIALI</b>	
<b>ASPETTO</b>	cremoso
<b>COLORE</b>	beige
<b>ODORE</b>	caratteristico
<b>SAPORE</b>	Caratteristico dell' Etna

<b>CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE</b>
Esente da pesticidi
Esente da metalli pesanti

<b>ANALISI AFLATOSSINE</b>	B1 < 2ppb ; tot (B1, B2, G1,G2 ) < 4 ppb
----------------------------	--