



S G M Srl

Via Veterani Dello Sport, 3/I

54100 MASSA

p. Iva 00535170450

Tel 0585 - 833822

E-Mail : sgm@sgmsrl.it

SCHEDA TECNICA PRODOTTO
MANDORLE PELATE DOLCI AFFETTATE

Denominazione Prodotto	MANDORLE PELATE DOLCI AFFETTATE
Specie botanica	AMYGDALUS COMMUNIS L. (PRUNUS DULCIS)
Origine Prodotto	CALIFORNIA
Calibro/Scelta	MANDORLE A FETTE Spessore 1,3-1,5mm da MANDORLE PELATE DOLCI
Destinazione uso	PRODUZIONE di SALSE e DOLCI Per alimentazione umana
Codice Prodotto	PAM052, PAM052-500, PAM052-1000, PAM052-5000

Valori nutrizionali medi, di riferimento, per 100g di prodotto		
	ENERGIA	590Kcal 2468 kJ
	GRASSI	52,52g di cui saturi 3,95g
	CARBOIDRATI	18,67g di cui zuccheri 4,63g
	PROTEINE	21,40g
	FIBRE	9,9g
	SODIO	19mg
Proprietà sensoriali	Colore	Dal bianco all'avorio chiaro
	Sapore	Dolce, Tipico del prodotto
	Odore	Leggero senza retrogusto
	AMARE	Max 1%

Dati chimici e fisici <i>Dati elaborati sulla base delle informazioni acquisite dal fornitore originario</i> <i>Analisi di autocontrollo a campione sulle aflatossine</i>	Purezza	99,999% , Libera da infestazioni
	Corpi estranei	Max 0,001%
	MANDORLE AMARE	Max 1%
	Calibro	FETTE 1,3-1,4 mm
	Umidità	Max 6,50%
	Aflatossine totali	<15 ppb (Nuovo Regolamento UE 165/2010)
	Aflatossina B1	<12 ppb (Nuovo Regolamento UE 165/2010)
	OGM	NO
	IONIZZAZIONE	NO
	RESIDUI DI PESTICIDI	Secondo norma CE 396/2005
	METALLI PESANTI	Secondo norma CE 1881/2006

Parametri microbiologici	Carica batterica	<50.000 Ufc/gr
	Muffe e lieviti	<5.000 Ufc/gr
	Coliformi totali	<500 Ufc/gr
	Salmonella	assente /25gr
	Altri patogeni	assenti

Confezionamento	SCATOLE con N. 1 sacchetto da 10 kg SCATOLE con N. 2 sacchetti da 5kg sottovuoto o in ATM BUSTE DA 1KG, 500g sottovuoto leggero
Lotto, Data di scadenza e Origine	SONO RIPORTATI SULLA CONFEZIONE E SUL DOCUMENTO DI TRASPORTO

LISTA ALLERGENI**		INGREDIENTE		RISCHIO CONTAMINAZIONE ACCIDENTALE	PRESENZA NEL SITO DI STOCCAGGIO
POS.	ALLERGENE	SI	NO	NO	SI
	Secondo regolamento (EU) 1169/2011 e direttiva 2007/68/EC				
01	Cereali contenenti glutine: Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e loro derivati		X	X	
02	Crostacei e prodotti derivati		X	X	
03	Uova e prodotti derivati		X	X	
04	Pesce e prodotti derivati		X	X	
05	Arachidi e prodotti derivati		X	X	X
06	Soia e prodotti derivati		X		
07	Latte e derivati compreso il lattosio		X		
08	Frutta secca: Mandorle , Nocciole, Noci, Anacardi, Noci di pecan, Noci del Brasile, Pistacchi, Noci di Macadamia e loro prodotti derivati	X		SI	Nocciole, Noci, Pistacchi, Anacardi
09	Sedano e prodotti derivati		X	X	
10	Senape e prodotti derivati		X	X	
11	Semi di Sesamo e prodotti derivati		X	X	X
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale		X	X	
13	Lupini e prodotti derivati		X	X	
14	Molluschi e prodotti derivati		X	X	

** Dati elaborati sulla base delle informazioni acquisite dal fornitore, attualizzate con i processi produttivi della SGM Srl

Modo di conservazione	FRIGORIFERO temperatura consigliata 8-12 °C
Termine di conservazione Standard	12 MESI DAL CONFEZIONAMENTO (alla temperatura di 8-12°C) SHELF LIFE: Minimo 6 mesi <i>Il prodotto può essere conservato anche fuori dal frigorifero in ambiente fresco (Max 20° C) ed al riparo dai raggi solari.</i> <i>In questo caso il termine di conservazione scende a 3 mesi dalla data di inizio stoccaggio a temperatura ambiente salvo il termine massimo di conservazione di 12 mesi</i>

Conformità imballaggi	BUSTE NY-POL per uso alimentare Certificato: Idoneo al contatto alimentare secondo DM 21/03/73 Spessore 95 o 105 micron per 10kg Spessore 95 micron per 5kg sottovuoto o in ATM Spessore 140 micron per 1kg e 500g sottovuoto
Conformità gas infuso	Gas Inerte AZOTO Purezza 99,996% Con certificazione del produttore secondo: Regolamento europeo 1333/2008/CE Direttiva europea 84/2008/CE

Controllo della temperatura di trasporto	NON APPLICABILE AL PRODOTTO "Mandorle"
--	---

Nota1 :

Il prodotto confezionato da 500g e 1kg è buste ermetiche . Quando la conservazione del prodotto è fatta in frigorifero a bassa temperatura, prima della apertura delle buste e dell'utilizzo per analisi e/o produzione, è opportuno portare il prodotto alla temperatura ambiente per evitare l'EFFETTO CONDENSA

Nota 2:

Il prodotto viene analizzato a campione.

Trattandosi di prodotto per sua natura non omogeneo che potrebbe evidenziare variazioni anche significative rispetto ai controlli effettuati a campione si consiglia di eseguire le analisi, ritenute necessarie, secondo le proprie modalità su un campione adeguato, **PRIMA DELL'UTILIZZO.**

La SGM Srl è responsabile solo per la materia prima fornita non per i prodotti da questa ottenuti per trasformazione.

SGM Srl - Massa
F. Goracci

Data **06/02/2023**

